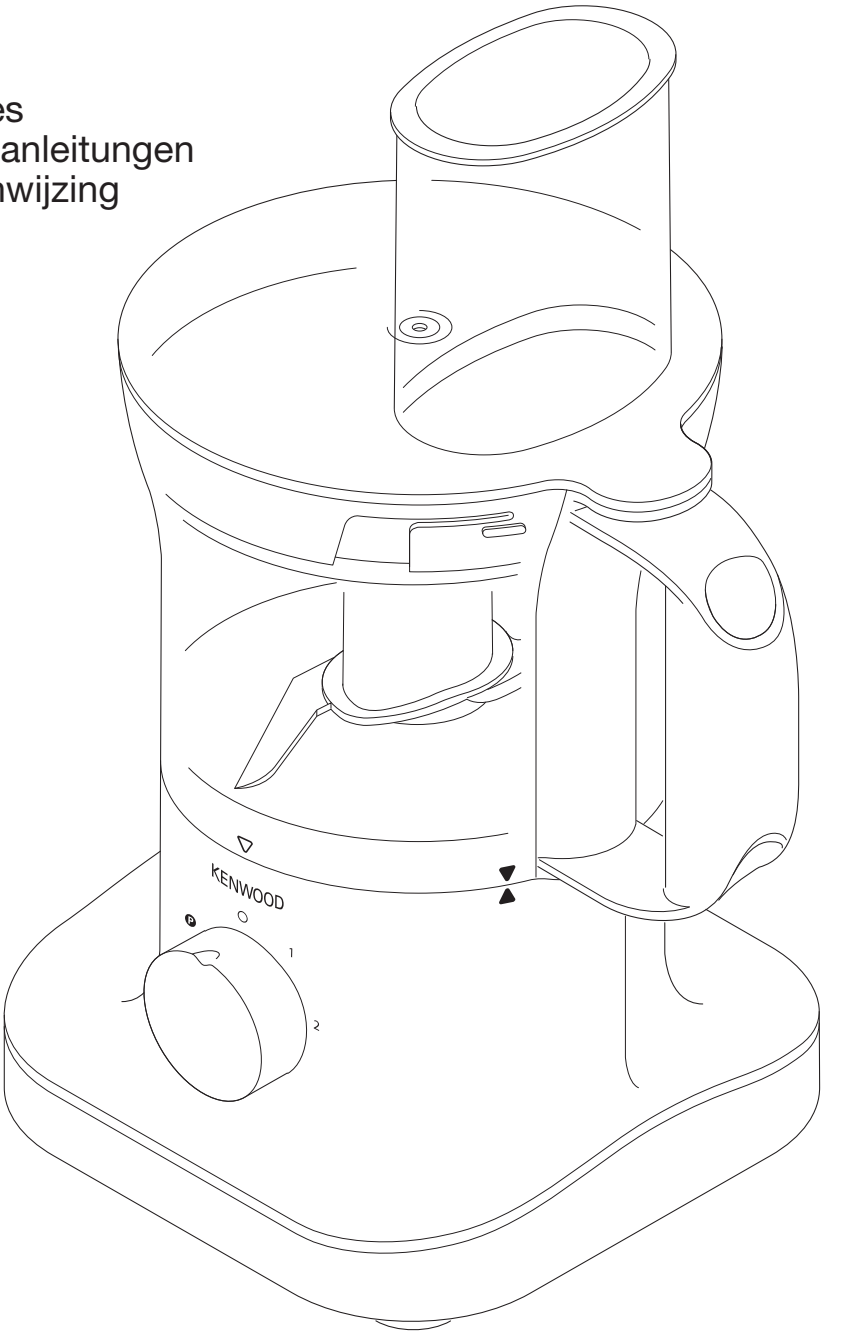
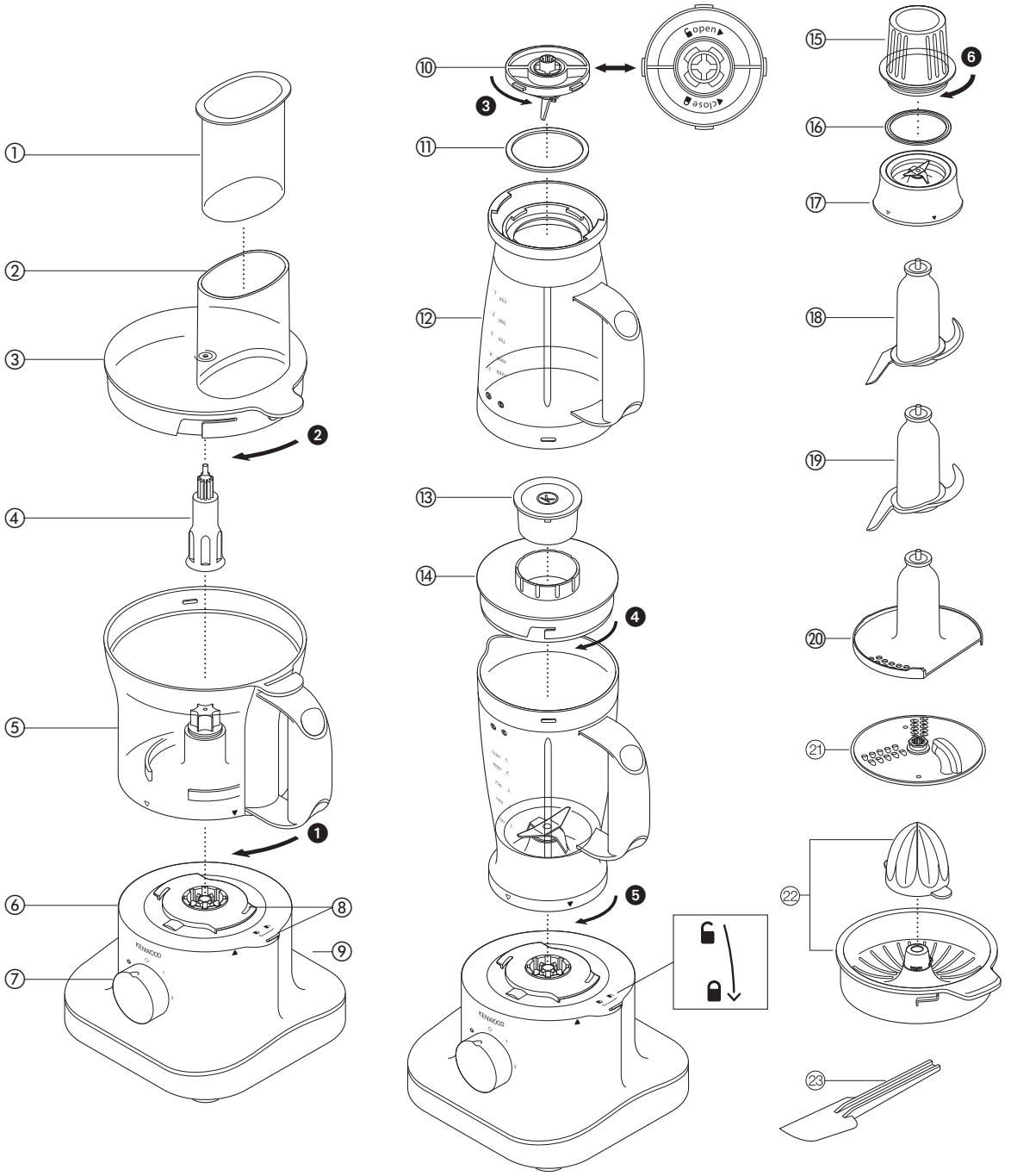
KENWOOD

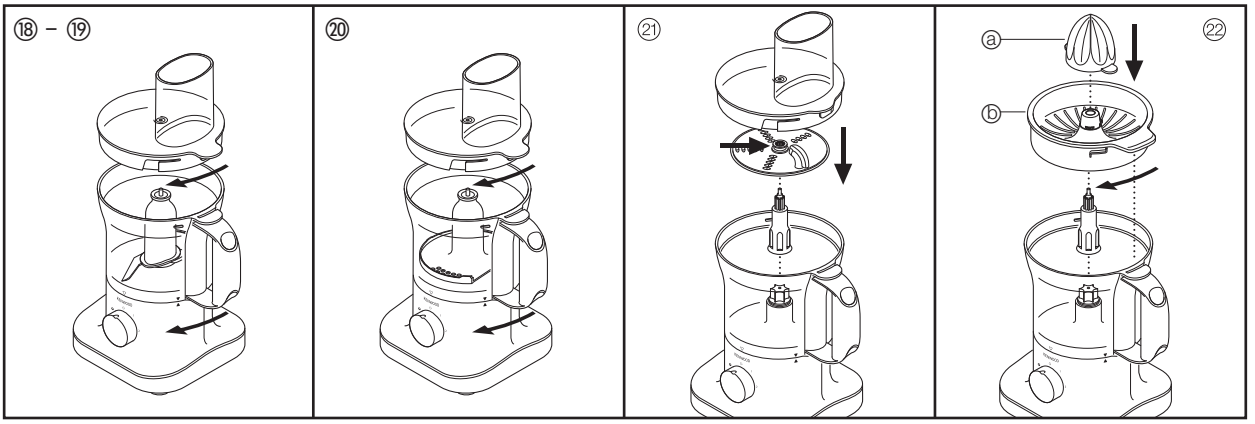
FPP210 series, FPP220 series
FPP230 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	**2 - 7**
Nederlands	**8 - 13**
Français	**14 - 19**
Deutsch	**20 - 25**
Italiano	**26 - 31**
Português	**32 - 37**
Español	**38 - 43**
Dansk	**44 - 49**
Svenska	**50 - 55**
Norsk	**56 - 61**
Suomi	**62 - 67**
Türkçe	**68 - 73**
Česky	**74 - 79**
Magyar	**80 - 85**
Polski	**86 - 91**
Русский	**92 - 98**
Ελληνικά	**99 - 104**
Slovenčina	**105 - 110**
Українська	**111 - 116**
عربي	**١١٧ – ١٢٢**


open
close
KENWOOD


⑱ – ⑲
⑳
21
22
a
b

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:-
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the liquidiser or mill jar fitted.**
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser/mill from the power unit:-
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the liquidiser goblet or mill jar from the blade assembly.
- Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Always unplug your food processor when not in use.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service & customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor/liquidiser can result in injury.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

  Refer to the relevant section under "using the attachments" for additional safety warnings for each individual attachment.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

1 Remove the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
2 Wash the parts see 'care & cleaning'

key

processor

① pusher
② feed tube
③ lid
④ detachable drive shaft
⑤ bowl with drive shaft
⑥ power unit
⑦ speed/pulse control
⑧ safety interlocks
⑨ cord storage (at back)

liquidiser (if supplied)

⑩ blade unit
⑪ sealing ring
⑫ goblet
⑬ filler cap
⑭ lid

glass multi mill (if supplied)

⑮ jar
⑯ sealing ring
⑰ blade unit

attachments

Not all of the attachments listed below may be included with your food processor. Attachments are dependent upon the model variant.

⑱ knife blade
⑲ dough tool (if supplied)
⑳ emulsifying tool
㉑ thick slicing/coarse grating disc
㉒ citrus juicer (if supplied)
㉓ spatula

to use your food processor

1 Fit the bowl by aligning the ▽ on the bowl with the ▲ on the power unit, turn clockwise ❶ until it locks ▼▲.

2 Fit an attachment over the bowl drive shaft.
Note: Detachable drive shaft ④ should only be fitted when using the disc or citrus juicer.

- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.

3 Fit the lid ❷ - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.

- **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.**

4 Plug in, switch on and select a speed. (Refer to the recommended speed chart).

- **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side.**
- Use the pulse (**P**) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.

5 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.

- **Always switch off and unplug before removing the lid.**

important

- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

to use your liquidiser (if supplied)

1 Fit the sealing ring ⑪ into the blade unit ⑩ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**

2 Hold the underside of the blade unit ⑩ and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it clicks ❸. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

🔓 - unlocked position

🔒 - locked position

The liquidiser will not operate if incorrectly assembled.

3 Put your ingredients into the goblet.

4 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise ❹ until it clicks. Fit the filler cap.

5 Place the liquidiser onto the power unit, align the ▽ on the liquidiser with the ▲ on the power unit and turn clockwise ❺ to lock ▼▲.

- **The appliance will not operate if the liquidiser is incorrectly fitted to the interlock.**

6 Select a speed (refer to the recommended speed chart) or use the pulse control.

safety

- **Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.**
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the liquidiser with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the liquidiser empty.
- To ensure the long life of your liquidiser, do not run it for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the liquidiser. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Ice crushing - operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The appliance will not work if the liquidiser is incorrectly fitted.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- Don't use the liquidiser as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.2 litres - less for frothy liquids like milkshakes.

to use your mill (if supplied)

Use the mill for milling herbs, nuts and coffee beans.

1 Put the ingredients into the jar ⑮.
2 Fit the sealing ring ⑯ into the blade unit ⑰.
3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
4 Screw the blade unit onto the jar until finger tight ❻. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:
   - unlocked position
   - locked position
5 Place the mill onto the power unit, align the ▽ on the mill with the ▲ on the power unit and turn clockwise ❼ to lock ⧗.
6 Switch onto maximum speed or use the pulse control.

safety

- Never fit the blade unit to your food processor without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the mill is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade unit away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- To ensure the long life of your mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Use for dry ingredients only.

hints

Herbs are best milled when clean and dry.

recommended speed chart

tool/attachment	**function**	**speed**	**maximum capacities**
knife blade	Cake making	1 – 2	1Kg/2lb 4oz total weight
	Rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	2 1 – 2	250g/9oz flour weight
	Chopping & pureeing	2	400g/14oz lean meat total weight
	Thick soup mixes (400mls liquid to 400g dry ingredients) Thinner soup mixes/milk	start on 1 and increase to 2	800g/1lb 12oz 600 ml
dough tool (if supplied)	Yeasted mixes	2	340g/12oz flour weight
emulsifying tool	Cream Mayonnaise	1 – 2 2	250 ml 300g oil
disc - slicing/grating	Firm food items such as carrots, hard cheeses Softer items such as cucumbers, tomatoes	2 1	– –
citrus juicer (if supplied)	Citrus fruits	1	–
liquidiser (if supplied)	All processing	2	1.2 litres
glass mill (if supplied)	Herbs	2	10g/½oz
	Nuts, coffee beans	2	50g/2oz
	Uncooked meat - beef steak - cut into 2½ cm cubes	2 (5 secs)	50g/2oz

using the attachments

Refer to recommended speed chart for each attachment.

⑱ knife blade

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control.
Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

It can also be used for yeasted dough mixes if the dough tool is not supplied.

hints

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in.cubes.
- Take care not to over-process.

⑲ dough tool (if supplied)

Use for yeasted dough mixes.

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 60 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

⑳ emulsifying tool

Use for light mixtures only eg cream, mayonnaise.

hints

- Ensure the bowl and tool are clean and free from grease before use.

㉑ slicing/grating disc

To use the disc.

reversible slicing/grating disc
Use the grating side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.
Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

safety

- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp**

to use the cutting discs

1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft ④.
2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
3 Fit the lid.
4 Put the food in the feed tube.
5 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

hints

- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- Food placed upright comes out shorter than food placed horizontal.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

㉒ citrus juicer (if supplied)

Use the citrus juicer to squeeze the juice from citrus fruits (eg oranges, lemons, limes and grapefruits).

ⓐ cone
ⓑ sieve

to use the citrus juicer

1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle.
3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.

- **The citrus juicer will not operate if the sieve is not locked correctly.**
- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the strainer regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- **Handle the blades and cutting disc with care - they are extremely sharp.**
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Don't immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit ⑨.

liquidiser/mill

1 Empty the goblet/jar, unscrew the liquidiser blade unit by turning to the unlock position 🔓 to release.
2 Wash the goblet/jar by hand.
3 Remove and wash the sealing ring.
4 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
5 Leave to dry upside down.

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

item	suitable for dishwashing
main bowl, lid, pusher	✔
knife blade, dough tool	✔
emulsifying tool	✔
detachable drive shaft	✔
disc	✔
citrus juicer	✔
liquidiser goblet, lid, filler cap	✔
glass mill jar	✔
blade unit and seal for liquidiser and mill	✘
spatula	✔

service & customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- **If you experience any problems with the operation of the processor, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing or repairs
- Contact the shop where you purchased your appliance.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

troubleshooting guide		
Problem	**Cause**	**Solution**
The processor will not operate.	No Power.	Check processor is plugged in.
	Bowl not fitted to power unit correctly.	Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right hand side.
	Bowl lid not locked on correctly.	Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. **The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.** If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Liquidiser/mill will not operate	Liquidiser/mill not locked on correctly.	The liquidiser/mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock.
	Liquidiser/mill not assembled correctly.	Check blade unit is fully tightened into the goblet/jar.
Processor stops during processing	Processor overloaded/maximum capacities exceeded.	Check maximum capacities stated in the recommended speed chart.
	Lid unlocked.	Check lid is locked correctly.
Liquidiser/mill leaking from blade assembly base.	Seal missing Seal incorrectly fitted Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see “service & customer care”
Poor performance of tools/attachments	Refer to hints in relevant “using the attachment” section. Check attachments are assembled correctly.	

Nederlands

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

veiligheid

- De messen en de schijven zijn erg scherp; ga er dus voorzichtig mee om. **Houd ze bij het hanteren en schoonmaken altijd bovenaan bij de vingergreep en weg van het snijvlak, vast.**
- Til de keukenmachine niet bij het handvat op en draag hem evenmin op die manier; hierdoor kan het handvat afbreken, waardoor u letsel kunt oplopen.
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd eerst het mes te verwijderen.
- Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom van de keukenmachine en de beker van de blender, wanneer deze op het lichtnet is aangesloten.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:-
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - voor het reinigen.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerkoker te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.
- **Bevestig de meseenheid nooit op het motorblok zonder de blender- of molenbeker.**
- Vóór u het deksel van de kom haalt of de blender/molen van het motorblok verwijdert:-
  - zet het apparaat uit;
  - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
  - zorg dat u de blender- of maalbeker niet losschroeft van de messeneenheid.
- Laat vloeistoffen eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit-knop.
- **Als teveel kracht wordt uitgeoefend op het vergrendelingsmechanisme, wordt dit apparaat beschadigd en kan het letsel veroorzaken.**
- **Haal de stekker altijd uit de keukenmachine wanneer u hem niet gebruikt.**
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Laat het motorhuis, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- U mag de maximum capaciteit die in de snelheidstabel wordt aangegeven, niet overschrijden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.
- Misbruik van uw keukenmachine/blender kan tot letsel leiden.
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken misschien minder energie.

  Raadpleeg de betreffende paragraaf onder De hulpstukken gebruiken voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen voor ieder hulpstuk afzonderlijk.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

1. Verwijder de plastic beschermhoezen van het mes. **Wees voorzichtig: de messen zijn erg scherp.** Deze beschermhoezen moeten weggegooid worden; ze zijn uitsluitend bedoeld om het mes tijdens de vervaardiging en het vervoer te beschermen.
2. Was de onderdelen, zie Reiniging en onderhoud.

legenda

keukenmachine

① stamper
② vulopening
③ deksel
④ verwijderbare aandrijfas
⑤ kom met aandrijfas
⑥ motorblok
⑦ snelheids- en pulseerknop
⑧ veiligheidsvergrendeling
⑨ snoeropslag (aan achterzijde)

blender (indien meegeleverd)

⑩ messeneenheid
⑪ afsluitring
⑫ kan
⑬ vuldop
⑭ deksel

glazen multimolen (indien meegeleverd)

⑮ beker
⑯ afsluitring
⑰ messeneenheid

hulpstukken

Het kan zijn dat uw keukenmachine niet met alle hieronder genoemde hulpstukken geleverd wordt. De selectie aan hulpstukken is afhankelijk van het model.

⑱ meslemmet
⑲ deeghulpstuk (indien meegeleverd)
⑳ emulgeerhulpstuk
㉑ schijf voor dik snijden/grof raspen
㉒ citrusfruitpers (indien meegeleverd)
㉓ spatel

gebruik van uw keukenmachine

1 Plaats de kom door het ▽ van de kom op één lijn te brengen met het ▲ van het motorblok. Draai de kom naar rechts ❶ om hem te vergrendelen ⧗.
2 Plaats een hulpstuk op de aandrijfas van de kom.
Opmerking: Verwijderbare aandrijfas ④ mag alleen worden gebruikt met de schijven, of de citruspers.
- Zet de kom en het hulpstuk altijd op de keukenmachine voordat u ingrediënten toevoegt.

3 Zet het deksel ❷ erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfas/het hulpmiddel in het midden van het deksel past.
- **U dient de keukenmachine niet met het deksel, maar altijd met de aan/uit-knop te bedienen.**

4 Steek de stekker in het stopcontact, schakel het apparaat in en selecteer een snelheid. (Raadpleeg de tabel met aanbevolen snelheden).
- **De machine functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn. Controleer of de vulopening en de komhendel zich aan de rechterkant bevinden.**
- Gebruik de pulseerknop (**P**) voor korte pulsen. De puls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.

5 Volg de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde om het deksel, de hulpstukken en de kom te verwijderen.
- **Voor u het deksel verwijdert, dient u het apparaat altijd uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.**

belangrijk
- Deze keukenmachine is niet geschikt voor het verpulveren of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.
- Wanneer u amandelessence of -smaakstof aan mengsels toevoegt, dient u het contact met kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.

gebruik van uw blender (indien meegeleverd)

1 Zet de afsluitring ⑪ in de messeneenheid ⑩ – zorg dat de ring correct in de groef wordt geplaatst.
- **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**

2 Houd de onderkant van de meseenheid ⑩ vast en steek de messen in de kan – draai ze naar links, totdat ze vastklikken ❸. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van de meseenheid, als volgt:

🔓 – onvergrendelde stand
🔒 – vergrendelde stand

De blender werkt niet als hij incorrect in elkaar is gezet.

3 Plaats de ingrediënten in de kan.
4 Plaats het deksel op de kan en draai hem naar rechts ❹, totdat hij vastklikt. Zet de vulndop op zijn plaats.
5 Plaats de blender op het motorblok. Leg het ▽ van de blender op één lijn met het ▲ van het motorblok. Draai de blender naar rechts ❺ om hem te vergrendelen ⧗.
- **Het apparaat werkt niet als de blender onjuist geplaatst is op de vergrendeling.**

6 Selecteer een snelheid (zie de tabel met aanbevolen snelheden) of gebruik de pulseerknop.

veiligheid
- **Laat vloeistoffen eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.**
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Laat de blender uitsluitend voorzien van deksel lopen.
- Gebruik de kan uitsluitend met de bijgeleverde messen.
- De blender nooit leeg gebruiken.
- Om een lange levensduur van uw blender te garanderen, mag u hem nooit langer dan 60 seconden gebruiken.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa gevormd zijn; breek de massa op voor u hem aan de kan toevoegt.

handige tips
- Bij de bereiding van mayonaise plaatst u alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender. Verwijder de vuldop. Giet de olie vervolgens langzaam door de opening in het deksel op het draaiende apparaat.
- Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand van het apparaat misschien schoonschrapen. Als het mengsel moeilijk verwerkt kan worden, voegt u meer vloeistof toe.
- Verbrijzelen van ijsblokjes – pulseer in korte pulsen tot het ijs de gewenste consistentie bereikt heeft.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de plastic onderdelen beschadigen.
- Het apparaat werkt niet als de blender onjuist geplaatst is.
- Droge ingrediënten mengen – in stukken snijden, de vuldop verwijderen, en de stukken één voor één op het draaiende mes laten vallen. Houd uw handen over de opening. Voor het beste resultaat het apparaat regelmatig legen.
- Gebruik de blender niet om voeding in te bewaren. Zorg dat deze zowel voor als na gebruik leeg is.
- Meng nooit meer dan 1,2 liter - of minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.

de molen gebruiken (indien meegeleverd)

Gebruik de molen voor het vermalen van kruiden, noten en koffiebonen.

1 Doe de ingrediënten in de beker ⑮.
2 Leg de afsluitring ⑯ op de meseenheid ⑰
3 Draai de meseenheid ondersteboven. Laat de eenheid met de messen naar beneden in de beker zakken.
4 Schroef de meseenheid vingervast op de beker ❻. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van de meseenheid, als volgt:
   – onvergrendelde stand
   – vergrendelde stand
5 Plaats de molen op het motorblok. Leg het ▽ van de molen op één lijn met het ▲ van het motorblok. Draai de molen naar rechts ❼ om hem te vergrendelen ⧗.
6 Kies de maximumsnelheid of gebruik de pulseerknoppulseerknop.

veiligheid

- Bevestig het meseenheid nooit aan de machine zonder de beker.
- Schroef de beker nooit los als de molen aan de machine is bevestigd.
- Raak de scherpe messen niet aan – Houd kinderen uit de buurt van de meseenheid.
- Verwijder de molen nooit voordat de messen helemaal tot stilstand zijn gekomen.
- Als u wilt dat uw molen lang mee gaat, zet hem dan nooit langer dan 30 seconden aan. Zet de molen uit zodra u de juiste dikte hebt verkregen.
- Het verwerken van specerijen wordt niet aangeraden, omdat de kunststof onderdelen beschadigd kunnen raken.
- De machine functioneert niet als de molen onjuist is geplaatst.
- Gebruik de molen alleen voor droge ingrediënten.

tips

Kruiden worden het beste verwerkt wanneer ze schoon en droog zijn.

tabel met aanbevolen snelheden

werktuig/ hulpstuk	**functie**	**snelheid**	**maximum capaciteit**
snijmes	Taarten bakken	1 - 2	1 kg totaalgewicht
	Vet in bloem wrijven Water toevoegen om te combineren Ingrediënten voor gebak	2 1 - 2	250 g bloem
	Hakken en pureren	2	400 g totaalgewicht gehakt mager vlees
	Dikke soepen (400 ml vloeistof tot 400 g droge ingrediënten) Dunnere soepen/melk	start op 1 en verhoog de snelheid naar 2	800 g 600 ml
deeghulpstuk (indien meegeleverd)	Mengsels met gist	2	340 g bloem
emulgeerhulpstuk	Room Mayonaise	1 - 2 2	250 ml 300 g olie
schijven – snijden/raspen	Stevige voedingsproducten zoals wortels, harde kazen Zachtere producten zoals komkommers, tomaten	2 1	– –
citruspers (indien meegeleverd)	Citrusvruchten	1	–
blender (indien meegeleverd)	Alle verwerking	2	1,2 liter
glazen molen (indien meegeleverd)	Kruiden	2	10g
	Noten en koffiebonen	2	50g
	Rauw vlees – biefstuk in blokjes van 2½ cm	2 (5 sec.)	50g

de hulpstukken gebruiken

Raadpleeg de aanbevolen snelheidstabel voor elk hulpstuk.

⑱ meslemmet

Van alle hulpstukken is het meslemmet het meest veelzijdige. De duur van de verwerkingstijd bepaalt de verkregen textuur. Voor een grovere textuur gebruikt u de pulseerknop. Gebruik het meslemmet voor het maken van taart en gebak, voor het fijnhakken van rauw of gekookt vlees, groenten, noten, paté, dips, voor het pureren van soep en voor het verkruimelen van koekjes en brood.

Het kan ook worden gebruikt om gegiste deegmengsels te maken indien het deeghulpstuk niet is bijgeleverd.

tips

- Snij etenswaren zoals vlees, brood en groente in blokjes van 2 cm, voordat u ze gaat verwerken.
- Koekjes moeten in stukjes verbrokkeld worden en via de vulopening worden toegevoegd, terwijl de machine draait.
- Als u gebak maakt en de boter rechtstreeks uit de koelkast gebruikt, moet u de boter in blokjes van 2 cm snijden.
- Zorg ervoor dat u de machine niet te lang gebruikt.

⑲ deeghulpstuk (indien meegeleverd)

Deze haak wordt gebruikt voor het kneden van gegist deeg.

- Doe de droge ingrediënten in de kom en giet de vloeistof door de vulopening, terwijl de machine draait. Meng de ingrediënten totdat een gladde elastische deegbal ontstaat. Dit duurt 60 seconden.
- Kneed het deeg opnieuw met de hand. Kneed het deeg niet in de kom, omdat de machine hierdoor instabiel kan worden.

⑳ emulgeerhulpstuk

Wordt alleen gebruikt voor lichte mengsels, zoals room of mayonaise.

tips

- Zorg ervoor dat de kom en het hulpstuk schoon en vetvrij zijn, voordat u ze gaat gebruiken.

㉑ schijven voor snijden/raspen

De schijf gebruiken:

omkeerbare snij- en raspschijf
Gebruik de raspzijde voor kaas, wortels, aardappelen en voedingsmiddelen met een gelijksoortige textuur.
Gebruik de snijzijde voor kaas, wortels, aardappelen, kool, komkommer, courgette, bieten en uien.

veiligheid

- **Verwijder het deksel nooit voordat de schijf helemaal tot stilstand is gekomen.**
- **Wees voorzichtig met de snijschijven – ze zijn heel erg scherp**

de snijschijven gebruiken

1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas ④.
2 Houd de schijf aan de middengreep vast en plaats hem op de aandrijfas, met de juiste zijde naar boven gekeerd.
3 Zet het deksel op zijn plaats.
4 Doe de ingrediënten in de vulopening.
5 Zet de machine aan en duw de ingrediënten gelijkmatig met de stamper naar binnen – **steek uw vingers nooit in de vulopening.**

tips

- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd de ingrediënten niet te klein. Vul de hele breedte van de vulopening met de ingrediënten. Zodoende kunnen de ingrediënten tijdens de verwerking niet zijwaarts schuiven.
- Ingrediënten die rechtop worden ingebracht worden korter dan ingrediënten die horizontaal worden ingebracht.
- Er blijven altijd restjes aan de schijf of in de kom hangen na de verwerking.

㉒ citruspers (indien meegeleverd)

Gebruik de citruspers om het sap uit citrusvruchten te persen (bijv. sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits).

ⓐ perskegel
ⓑ zeef

de citruspers gebruiken

1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas.
2 Plaats de zeef in de kom. Zorg ervoor dat de hendel van de zeef vlak boven de hendel van de kom vergrendeld is.
3 Plaats de kegel over de aandrijfas. Draai de kegel totdat hij helemaal naar beneden valt.
4 Snijd het fruit door midden. Zet de machine aan en druk het fruit op de kegel.

- **De citruspers functioneert niet als de zeef niet juist is vergrendeld.**
- Voor het beste resultaat gebruikt u vruchten op kamertemperatuur en rolt u ze met de hand over een werktafel, voordat u ze gaat persen.
- Om zoveel mogelijk sap uit het fruit te halen kunt u de vrucht heen en weer bewegen.
- Als u erg veel vruchten perst, dient u de zeef regelmatig te legen om ervoor te zorgen dat er niet teveel vruchtvlees en pitjes in vast blijven zitten.

onderhoud en reiniging

- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- **Messen en snijschijven zijn zeer scherp - ga er voorzichtig mee om.**
- Het plastic kan verkleuren door sommige voedselproducten. Dit is normaal, levert geen schade op aan het plastic en beïnvloedt de smaak van uw voedsel niet. U kunt deze verkleuringen verwijderen met een doek die licht bevochtigd is met plantaardige olie.

motorhuis

- Veeg af met een vochtige doek, en droog dan af. Controleer of het veiligheidsmechanisme vrij is van voedselresten.
- Dompel het motorblok niet in water onder.
- Berg extra snoer in het bewaarcompartiment aan de achterkant van het motorblok ⑨.

blender/molen

1 Maak de kan/beker leeg, schroef de meseenheid van de blender los door hem naar de onvergrendelde stand 🔓 te draaien.
2 Was de kan/beker met de hand af.
3 Verwijder en was de afsluitring.
4 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**
5 Laat ondersteboven drogen.

alle andere onderdelen

- Met de hand afwassen, en dan afdrogen.
- U kunt deze artikelen ook op het bovenste rek van uw afwasmachine wassen. Plaats ze niet op het onderste rek net boven het verwarmingselement. Het wordt aanbevolen een programma met een lage temperatuur (maximaal 50 °C) te gebruiken.

Item	**Item geschikt voor afwasmachine**
kom, deksel, stamper	✔
meslemmet, deeghulpstuk	✔
emulgeerhulpstuk	✔
verwijderbare aandrijfas	✔
schijf	✔
citrusfruitpers	✔
blender, kan, deksel, vuldop	✔
glazen molenbeker	✔
meseenheid en afsluiting voor blender en molen	✘
spatel	✔

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- **Als u problemen ondervindt met deze keukenmachine, wordt aangeraden eerst het hoofdstuk Problemen oplossen te lezen, voordat u hulp inroept.**

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie
- kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Problemen oplossen		
Probleem	**Oorzaak**	**Oplossing**
De machine werkt niet	Geen stroom	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
	De kom is niet juist op het motorblok geplaatst.	Controleer of de kom juist geplaatst is en het handvat naar rechts wijst.
	Het deksel van de kom is niet juist vergrendeld.	Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is.
		De keukenmachine werkt niet als de kom en deksel onjuist geplaatst zijn.
		Als bovenstaande oorzaken geen van alle van toepassing zijn, dient u de zekering/stop in uw huis te controleren.
Blender/molen functioneert niet.	De blender/molen zit niet goed vast.	De blender/molen functioneert niet als hij niet goed in de vergrendeling is gestoken.
	De blender/molen is niet goed gemonteerd.	Controleer of de meseenheid goed in de kan/beker maatglas vast zit.
Keukenmachine stopt tijdens de verwerking van ingrediënten.	Keukenmachine te zwaar belast/maximum capaciteit overschreden.	Controleer de maximum capaciteit die in de tabel met aanbevolen snelheden vermeld wordt.
	Deksel niet vergrendeld.	Controleer of het deksel juist vergrendeld is.
De blender/molen lekt via het motorblok met het meselement.	De afdichtring ontbreekt De afdichtring is onjuist geplaatst De afdichtring is beschadigd.	Controleer of de afdichtring goed geplaatst en onbeschadigd is. Voor een vervangende afdichtring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken	Lees de tips in de paragraaf Gebruik van uw hulpstuk. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.	

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précaution. **Tenez-les toujours par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de l'utilisation et du nettoyage.**
- Veillez à ne pas soulever ou transporter le robot par la poignée – celle-ci pourrait se briser et provoquer des blessures.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot et du gobelet du mixeur lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil :-
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments;
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- **N'installez jamais l'unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le mixeur ou le bol du moulin.**
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mixeur/moulin du bloc d'alimentation :-
  - éteignez l'appareil;
  - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés;
  - veillez à ne pas dévisser le gobelet du mixeur ou le pichet du moulin de l'unité porte-lames.
- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Cette machine sera endommagée et pourra provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.**
- **Débranchez toujours votre robot alimentaire lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- Ne mouillez jamais le bloc d'alimentation, le cordon d'alimentaiton ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre robot / mixeur peut provoquer des blessures.
- Le chiffre maximum est basé sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

  Référez-vous à la section pertinente du chapitre « utilisation des accessoires » pour consulter d'autres avertissements relatifs à la sécurité de chaque accessoire.

avant de brancher

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant la première utilisation

1 Retirez le cache lame de la lame couteau. **Attention, les lames sont très tranchantes.** Ce cache doit être jeté, il est uniquement destiné à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
2 Nettoyez les éléments, voir « entretien et nettoyage ».

clé

robot

① poussoir
② tube d'alimentation
③ couvercle
④ axe d'entraînement amovible
⑤ bol avec axe d'entraînement
⑥ bloc moteur
⑦ sélecteur de vitesse / touche pulse
⑧ dispositifs de verrouillage de sécurité
⑨ range-cordon (à l'arrière)

mixeur (si fourni)

⑩ unité porte-lames
⑪ joint d'étanchéité
⑫ gobelet
⑬ bouchon
⑭ couvercle

multi moulin en verre (si fourni)

⑮ bol
⑯ joint d'étanchéité
⑰ unité porte-lames

accessoires

Il se peut que tous les accessoires mentionnés ci-dessous ne soient pas inclus avec votre robot. Les accessoires dépendent du modèle de robot.

⑱ lame couteau
⑲ pétrin (si fourni)
⑳ accessoire à émulsifier
㉑ disques éminceur / râpe épais
㉒ presse-agrumes (si fourni)
㉓ spatule

utilisation du robot

1 Installez le bol en alignant le ▽ sur le bol avec le ▲ sur le bloc moteur, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❶ jusqu'à ce que le bol soit verrouillé ▼▲.
2 Installez l'accessoire sur l'axe d'entraînement du bol.
Remarque : Axe d'entraînement amovible ④. Il doit être installé uniquement lors de l'utilisation des disques, ou du presse-agrumes.
- Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.

3 Installez le couvercle ❷ - en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle.
- **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la commande de vitesse marche / arrêt.**

4 Branchez l'appareil, mettez-le en marche et sélectionnez une vitesse. (Référez-vous au tableau des vitesses recommandées).
- **Le robot ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas verrouillés correctement. Vérifiez que le tube d'alimentation et que la poignée du bol sont bien situés à droite.**
- Utilisez la touche pulse (**P**) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.

5 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
- **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.**

important
- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moudre des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être définitivement tâché.

utilisation du mixeur (si fourni)

1 Installez la rondelle d'étanchéité ⑪ dans l'unité porte-lames ⑩ en prenant soin de positionner la rondelle correctement.
- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**

2 Retournez l'unité porte-lames ⑩ et insérez les lames dans le bol. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller ❸. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :

🔓 - position déverrouillée
🔒 - position verrouillée

Le mixeur ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.

3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
4 Mettez le couvercle sur le bocal et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❹ jusqu'à le verrouiller. Fixez le bouchon filtre.
5 Placez le mixeur sur le bloc moteur, alignez le ▽ sur le mixeur avec le ▲ sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❺ pour verrouiller ▼▲.
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le mixeur n'est pas correctement verrouillé.**

6 Sélectionnez une vitesse (référez-vous au tableau des vitesses recommandées) ou utilisez la fonction pulse.

sécurité
- **Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mixeur.**
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Utilisez toujours le mixeur avec son couvercle.
- N'utilisez le gobelet qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur lorsqu'il est vide.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre mixeur, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.

conseils
- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le mixeur. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, alors que l'appareil fonctionne, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.
- Pour piler de la glace, utilisez le bouton de fonctionnement à impulsion.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- L'appareil ne fonctionne pas si le mixeur n'est pas correctement installé.
- Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.

- N'utilisez pas le mixeur à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1,2 litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

pour utiliser votre moulin (si fourni)

Utilisez le moulin pour moudre des herbes, des noix ou des grains de café.

1 Placez les ingrédients dans le bol ⑮.
2 Adaptez le joint ⑯ dans le bloc porte-lames ⑰.
3 Retournez le bloc porte-lames. Mettez-le dans le bol, lames vers le bas.
4 Vissez le bloc porte-lames dans le bol et serrez bien ❻. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
   - position déverrouillée
   - position verrouillée
5 Placez le moulin sur le bloc moteur, alignez le ▽ sur le moulin avec le ▲ sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❼ pour le verrouiller ⧗.
6 Réglez sur la vitesse maximum ou utilisez le contrôleur d'impulsion

sécurité

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le bol.
- Ne dévissez jamais le bol tant que le moulin est fixé à l'appareil.
- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
- Pour prolonger la durée de vie de votre moulin, ne l'actionnez jamais continuellement pendant plus de 60 secondes. Eteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- Il est déconseillé de moudre des épices car elles risqueraient d'endommager les parties en plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin n'est pas correctement installé.
- Ne l'utilisez que pour moudre des ingrédients secs.

conseils

Les aromates se broient plus facilement s'ils sont lavés et secs.

tableau des vitesses recommandées

accessoire	**fonction**	**vitesse**	**capacité maximale**
lame couteau	Préparation de gâteau	1 - 2	1 Kg poids total
	Ajout de matière grasse à la levure Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	2 1 - 2	250 g farine
	Hacher et faire une purée	2	400 g poids total viande à hacher
	Mélanges pour soupes épaisses (400 ml d'ingrédients liquides pour 400 g d'ingrédients secs) Soupes liquides/lait	commencez sur 1 puis passez sur 2	800 g 600 ml
pétrin (si fourni)	Pâtes levées	2	340 g farine
accessoire à émulsifier	Crème Mayonnaise	1 - 2 2	250 ml 300 g d'huile
disques - éminceur / râpe	Ingrédients durs, tels que carottes, fromages fermes Ingrédients plus tendres, tels que concombres, tomates	2 1	– –
presse-agrumes (si fourni)	Agrumes	1	–
mixeur (si fourni)	Toutes préparations	2	1,2 litre
moulin en verre (si fourni)	Herbes aromatiques	2	10g
	Noix, grains de café	2	50g
	Viande de bœuf crue – découpée en cubes d'environ 2,5 cm	2 (5 secondes)	50g

utilisation des accessoires

Référez-vous au tableau des vitesses pour chaque accessoire.

⑱ lame couteau

La lame couteau est l'accessoire le plus polyvalent de tous. La texture que vous obtenez est déterminée par la durée de mixage. Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse).
Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteaux et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noisettes, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes.

Elle peut également servir pour la préparation de pétrin lorsque l'accessoire mixeur n'est pas fourni.

conseils

- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâtes à tarte, utilisez la matière grasse sortie directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2 cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

⑲ pétrin (si fourni)

Utilisez pour les mélanges de pâtes à levain.

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une boule de pâte, et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 60 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

⑳ accessoire à émulsifier

Utilisez cet accessoire uniquement pour les préparations légères, comme par exemple des crèmes, de la mayonnaise.

conseils

- Veillez à ce que le bol et l'accessoires soient propres et ne comportent aucune trace de gars avant utilisation.

㉑ disques râpe / éminceur

Pour utiliser le disque.

disque éminceur / râpe réversible
Utilisez le disque râpe pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.
Utilisez le disque éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betterave et oignons.

sécurité

- **Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.**
- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**

pour utiliser les disques de coupe.

1 Fixez le bol sur le bloc moteur, ajoutez l'axe d'entraînement détachable ④.
2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale, placez le disque sur l'axe d'entraînement, face appropriée vers le haut.
3 Fixez le couvercle.
4 Introduisez les aliments dans le tube.
5 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.**

conseil

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les ingrédients en trop petits morceaux. Remplissez presque totalement la largeur du tube de remplissage. Cela empêche les ingrédients de glisser sur les côtés pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Les aliments placés verticalement sont coupés plus courts que ceux placés horizontalement.
- Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après l'utilisation de l'appareil.

㉒ presse-agrumes (si fourni)

Utilisez le presse-agrumes pour extraire le jus des agrumes (par exemple les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).

ⓐ cône
ⓑ passoire

pour utiliser le presse-agrumes

1 Fixez l'axe d'entraînement sur le bloc moteur, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire directement sur celle du bol.
3 Fixez le cône sur l'axe d'entraînement manche jusqu'à ce qu'il descende à fond.
4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.

- **Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.**
- Pour de meilleurs résultats, conservez vos fruits à température ambiante et faites les rouler sous la paume de votre main sur un plan de travail avant de les presser.
- Pour optimiser l'extraction de jus, bougez le fruit d'un côté et de l'autre lorsque vous le pressez.
- Lorsque vous réalisez de grandes quantités de jus, videz régulièrement la passoire pour éviter l'amas de pulpe et de grains.

nettoyage et entretien

- Arrêtez et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- **Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

bloc-moteur

- Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation ⑨.

mixeur / moulin

1 Videz le gobelet / bol, dévissez le bloc de lames en le tournant en position de déverrouillage 🔓 pour le sortir.
2 Lavez le gobelet / bol à la main.
3 Retirez le joint d'étanchéité et lavez-le à la main.
4 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les avec de l'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
5 Laissez sécher à l'envers.

autres pièces

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Ils peuvent aussi passer au lave-vaisselle, sur l'étagère du haut de votre lave vaisselle. Evitez de placer les éléments sur l'étagère du bas, juste au-dessus de l'élément chauffant. Un programme court à faible température (Maximum 50°C) est recommandé.

Article	**Articles pouvant être lavés au lave-vaisselle**
bol principal, couvercle, poussoir	✔
lame, pétrin	✔
accessoire à émulsifier	✔
axe d'entraînement amovible	✔
disque	✔
presse-agrumes	✔
mixeur, bocal, couvercle, bouchon filtre	✔
bocal en verre moulin	✔
unité porte-lames et rondelle d'étanchéité pour le mixeur et le moulin	✘
spatule	✔

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.
- **En cas de dysfonctionnement du robot, consultez le guide de dépannage avant d'appeler le service après-vente.**

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.
Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Guide de dépannage		
Problème	**Cause**	**Solution**
Le robot ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique. Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc d'alimentation. Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le robot est branché. Vérifiez si le bol est correctement positionné et si la poignée est orientée vers la droite. Vérifiez si le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée. **Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.** Si aucun des cas ci-dessus ne s'applique, vérifiez le fusible/disjoncteur de votre habitation.
Le mixeur/moulin ne fonctionne pas	Le mixeur / moulin n'est pas verrouillé correctement. Le mixeur / moulin n'est pas monté correctement.	Le mixeur / moulin ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement verrouillé. Vérifiez que le porte-lames est complètement serré à l'intérieur du gobelet / bol.
Le robot s'arrête pendant le fonctionnement	Le robot est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées. Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez les capacités maximum indiquées dans le tableau des vitesses recommandées. Vérifiez si le couvercle est correctement verrouillé.
Le mixeur / moulin fuit à la base du porte-lames.	Absence de joint. Joint mal fixé. Joint endommagé.	Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé. Pour obtenir le remplacement d'un joint endommagé, consultez la section « service après-vente ».
Mauvaise performance des outils/accessoires.	Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.	

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Vor Gebrauch Ihres Kenwood Geräts

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.

Sicherheit

- Vorsicht - die Messer und Scheiben sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- Die Küchenmaschine nicht am Griff heben oder tragen – der Griff kann sonst abbrechen und zu Verletzungen führen.
- Vor Entleeren der Schüssel immer das Schlagmesser herausnehmen.
- Hände und Utensilien nicht in die Schüssel oder den Mixbecher halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen,
  - wenn das Gerät nicht gebraucht wird,
  - vor dem Reinigen.
- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den/die mitgelieferten Stopfer verwenden.
- **Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mixbecher oder Mahlbehälter auf die Antriebseinheit schrauben.**
- Vor dem Abnehmen des Deckels von der Schüssel oder des Mixers/der Mühle von der Antriebseinheit:
  - das Gerät ausschalten;
  - warten, bis das Zubehörteil/die Messer völlig zum Stillstand gekommen sind;
  - auf keinen Fall den Mixbecher oder Mahlbehälter von der Messereinheit abschrauben.
- Flüssigkeiten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter.
- **Das Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.**
- **Stets den Netzstecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht in Gebrauch ist.**
- Niemals unzulässiges Zubehör verwenden.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Überschüssiges Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen überschreiten.
- Dieses Gerät darf nicht von physisch oder geistig behinderten oder in ihren Bewegungen eingeschränkten Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihrer Küchenmaschine/Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u.U. geringer.

  Lesen Sie weitere Sicherheitshinweise für die einzelnen Zubehörteile im Kapitel „Verwendung des Zubehörs“.

Vor dem Netzanschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor dem ersten Gebrauch

1 Entfernen Sie den Kunststoff-Schutz vom Schlagmesser. **Vorsicht! Die Messer sind sehr scharf.** Diese Abdeckungen sollten entsorgt werden, da sie lediglich zum Schutz der Messer bei Herstellung und Transport dienen.
2 Waschen Sie die Teile ab; siehe „Pflege und Reinigung“.

Schlüssel

Küchenmaschine

① Stopfer
② Füllschacht
③ Deckel
④ Abnehmbare Antriebswelle
⑤ Schüssel mit Antriebswelle
⑥ Antriebseinheit
⑦ Geschwindigkeits-/Pulsregler
⑧ Sicherheitsverriegelungen
⑨ Kabelfach (hinten)

Mixer (wenn im Lieferumfang)

⑩ Messereinsatz
⑪ Dichtungsring
⑫ Mixbecher
⑬ Einfüllkappe
⑭ Deckel

Multimühle mit Glasbehälter (wenn im Lieferumfang)

⑮ Mahlbehälter
⑯ Dichtungsring
⑰ Messereinsatz

Zubehör

Es kann sein, dass nicht alle der unten aufgeführten Zubehörteile im Lieferumfang Ihrer Küchenmaschine enthalten sind. Dies hängt vom jeweiligen Modell ab.

⑱ Schlagmesser
⑲ Knetwerkzeug (wenn im Lieferumfang)
⑳ Emulsionsaufsatz
㉑ Raspel-/Schneidescheibe, grob
㉒ Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)
㉓ Spatel

Verwendung Ihrer Küchenmaschine

1 Setzen Sie die Schüssel auf, indem Sie ▽ an der Schüssel mit ▲ an der Antriebseinheit ausrichten und die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen ❶, bis sie einrastet ⧗.
2 Setzen Sie ein Zubehörteil auf die Antriebswelle der Schüssel.
Hinweis: Die abnehmbare Antriebswelle ④ sollte nur bei Verwendung der Scheiben, oder des Zitruspresse.
- Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehörteil auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.

3 Setzen Sie den Deckel ❷ auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehörteils in die Mitte des Deckels greift.
- **Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter.**

4 Schließen Sie die Küchenmaschine an das Netz an, schalten Sie sie ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit. (Lesen Sie dazu die Empfehlungstabelle.)
- **Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Füllschacht und Schüsselgriff auf der rechten Seite befinden.**
- Verwenden Sie die Pulsfunktion (**P**) für kurze, stoßweise Mixvorgänge. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.

5 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehörteile und Deckel zu entfernen.
- **Das Gerät vor dem Abnehmen des Deckels immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.**

Wichtig
- Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker.
- Beim Hinzufügen von Mandelaroma oder anderen Aromen möglichst vermeiden, dass diese auf den Kunststoff gelangen. Sie könnten zu permanenten Verfärbungen führen.

Verwendung Ihres Mixers (wenn im Lieferumfang)

1 Legen Sie den Dichtungsring ⑪ in den Messereinsatz ⑩ ein und achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille sitzt.
- **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**

2 Halten Sie den Messereinsatz ⑩ an der Unterseite fest und setzen Sie ihn in den Mixbecher ein. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet ❸. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:

🔓 - entriegelte Position
🔒 - verriegelte Position

Der Mixer funktioniert nicht, wenn er falsch zusammengesetzt wurde.

3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
4 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn ❹, bis er einrastet. Bringen Sie die Einfüllkappe an.
5 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit, richten Sie ▽ am Mixer mit ▲ an der Antriebseinheit aus und drehen Sie den Mixer im Uhrzeigersinn ❺, bis er einrastet ⧗.
- **Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch auf der Verriegelung befestigt ist.**

6 Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle) oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

Sicherheit
- **Flüssigkeiten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.**
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Mixbecher nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Um eine lange Lebensdauer Ihres Mixers zu gewährleisten, sollte er nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.

Tipps
- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Die Einfüllkappe entfernen. Dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch die Einfüllöffnung dazugießen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.
- Zerkleinern von Eis – verwenden Sie die Pulsfunktion stoßweise, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch aufgesetzt wurde.

- Zum Verarbeiten trockener Zutaten - ggf. klein scheiden, Einfüllkappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben. Ihre Hand über die Öffnung halten. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Niemals mehr als 1,2 Liter verarbeiten – weniger für schaumige Flüssigkeiten wie Milchshakes.

Verwendung Ihrer Mühle (wenn im Lieferumfang)

Mit der Mühle können Sie Kräuter hacken sowie Nüsse und Kaffeebohnen mahlen.

1 Geben Sie die Zutaten in den Behälter ⑮.
2 Legen Sie den Dichtungsring ⑯ in den Messereinsatz ⑰ ein.
3 Drehen Sie den Messereinsatz um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein.
4 Schrauben Sie den Messereinsatz in den Mahlbehälter, bis er handfest angezogen ist ❻. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:
   - 🔓 - entriegelte Position
   - 🔒 - verriegelte Position
5 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit, richten Sie ▽ an der Mühle mit ▲ an der Antriebseinheit aus und drehen Sie die Mühle im Uhrzeigersinn ❼, bis sie einrastet ⧗.
6 Wählen Sie maximale Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

Sicherheit

- Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mahlbehälter auf die Küchenmaschine schrauben.
- Niemals den Behälter abschrauben, solange die Mühle auf der Maschine sitzt.
- Die scharfen Messer nicht berühren – Messereinsatz von Kindern fernhalten.
- Mühle erst abnehmen, wenn das Messerwerk zum Stillstand gekommen ist.
- Um eine lange Lebensdauer der Mühle zu gewährleisten, sollte sie nie länger als 30 Sekunden ununterbrochen laufen. Gerät ausschalten, sobald Ihr Mahlgut die gewünschte Konsistenz hat.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn die Mühle falsch aufgesetzt ist.
- Nur zur Verarbeitung trockener Zutaten verwenden.

Tipps

Saubere trockene Kräuter lassen sich am besten hacken.

Empfehlungen der Geschwindigkeitstabelle

Werkzeug/Zubehör	**Funktion**	**Geschwindigkeit**	**Höchstmengen**
Messerklinge	Kuchenteigzubereitung	1 - 2	1 kg Gesamtgewicht
	Fett in Mehl einrühren Zugabe von Wasser für Teigzutaten	2 1 - 2	250 g Mehl
	Zerhacken & Pürieren	2	400 g Gesamtgewicht Hackfleisch
	Dickflüssige Suppen (400ml Flüssigkeit auf 400g trockene Zutaten) Dünne Suppen/Milch	Mit 1 starten und auf 2 erhöhen	800 g 600 ml
Knetwerkzeug (wenn im Lieferumfang)	Hefehaltige Massen	2	340 g Mehl
Emulsionsaufsatz	Sahne Mayonnaise	1 - 2 2	250 ml 300 g Öl
Scheiben - Schneiden/Raspeln	Feste Lebensmittel wie z.B. Karotten, Harte Käsesorten Weichere Lebensmittel wie z.B. Gurken, Tomaten	2 1	– –
Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)	Zitrusfrüchte	1	–
Mixer (wenn im Lieferumfang)	Verarbeitet alles	2	1,2 Liter
Mühle mit Glasbehälter (wenn im Lieferumfang)	Kräuter	2	10g
	Nüsse, Kaffeebohnen	2	50g
	Rohes Fleisch – Rindersteak – Würfel von 2½ cm	2 (5 Sek.)	50g

Verwendung des Zubehörs

Lesen Sie die Empfehlungstabelle für jedes Zubehörteil.

⑱ Schlagmesser

Das Schlagmesser ist das vielseitigste aller Zubehörteile. Die letztendliche Konsistenz ist abhängig von der Verarbeitungsdauer.
Die Pulsfunktion empfiehlt sich für ein gröberes Ergebnis.
Verwenden Sie das Schlagmesser zum Zubereiten von Teig, zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, Gemüse und Nüssen, zum Mixen von Pâtés und Dips, zum Pürieren von Suppen und Zubereiten von Keks- und Brotkrümeln.

Sie kann auch zur Herstellung von Hefeteigmischungen verwendet werden, wenn der Knetwerkzeug nicht zur Verfügung steht.

Tipps

- Schneiden Sie Zutaten wie Fleisch, Brot oder Gemüse vor dem Verarbeiten in ca. 2 cm große Stücke.
- Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugegeben werden.
- Beim Zubereiten von Teig das Fett direkt aus dem Kühlschrank in ca. 2 cm großen Stücken zugeben.
- Ein zu langes Verarbeiten vermeiden.

⑲ Knetwerkzeug (wenn im Lieferumfang)

Für Hefeteig.

- Trockene Zutaten in die Schüssel geben und Flüssigkeit bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugeben. Verarbeiten, bis eine glatte, geschmeidige Teigkugel entsteht; dies dauert 60 Sekunden.
- Von Hand nachkneten. Das Nachkneten in der Schüssel wird nicht empfohlen, da die Küchenmaschine dabei ihren sicheren Stand verlieren könnte.

⑳ Emulsionsaufsatz

Nur für leichtes Mischgut, z. B. Sahne, Mayonnaise.

Tipps

- Vor Verwendung sicherstellen, dass Schüssel und Zubehör sauber und frei von Fettspuren sind.

㉑ Raspel-/Schneidescheiben

Verwendung der Scheibe

Doppelseitige Raspel-/Schneidescheibe
Verwenden Sie die Raspelseite für Käse, Karotten, Kartoffeln und Nahrungsmittel von ähnlicher Konsistenz.
Verwenden Sie die Schneideseite für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, Rote Beete und Zwiebeln.

Sicherheit

- **Deckel erst abnehmen, nachdem die Schneidescheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.**
- **Die Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.**

Verwendung der Schneidescheiben

1. Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an ④.
2. Halten Sie die Scheibe am Mittelgriff fest und setzen Sie sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle.
3. Setzen Sie den Deckel auf.
4. Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht.
5. Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie das Schnittgut gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. **Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.**

Tipps

- Frische Zutaten verwenden.
- Die Zutaten nicht zu klein schneiden. Die Breite des Füllschachts ziemlich ausfüllen. So wird verhindert, dass die Zutaten während der Verarbeitung seitlich wegrutschen.
- Senkrecht eingefülltes Schnittgut wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke.
- Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder in der Schüssel zurück.

㉒ Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)

Zum Entsaften von Zitrusfrüchten (z. B. Orangen, Zitronen, Limetten und Grapefruit).

ⓐ Presskegel
ⓑ Sieb

Verwendung der Zitruspresse

1. Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
2. Setzen Sie das Sieb in die Schüssel - vergewissern Sie sich, dass der Siebgriff direkt über dem Schüsselgriff einrastet.
3. Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht.
4. Halbieren Sie die Frucht. Schalten Sie dann das Gerät ein und drücken Sie die Frucht auf den Presskegel.

- **Die Zitruspresse funktioniert nur, wenn das Sieb ordnungsgemäß eingerastet ist.**
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Früchte bei Zimmertemperatur aufbewahren und verarbeiten und sie vor dem Entsaften mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen.
- Sie erhöhen die Saftausbeute, indem Sie die Frucht beim Entsaften leicht hin und her bewegen.
- Beim Entsaften großer Mengen sollten Sie das Sieb regelmäßig reinigen, damit sich nicht zu viel Fruchtfleisch und Kerne ansammeln.

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- **Die Messer und Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.**
- Manche Zutaten können den Kunststoff verfärben. Dies ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff oder den Geschmack Ihrer Zutaten. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. Sicherstellen, dass der Verriegelungsbereich frei von Lebensmittelrückständen ist.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren ⑨.

Mixer/Mühle

1 Den Mixbecher/Mahlbehälter entleeren und den Messereinsatz abschrauben, indem Sie ihn auf die entriegelte Position 🔓 drehen und abnehmen.
2 Den Mixbecher/Mahlbehälter von Hand spülen.
3 Den Dichtungsring entfernen und waschen.
4 Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**
5 Das Teil umgedreht trocknen lassen.

Alle anderen Teile

- Von Hand spülen und abtrocknen.
- Diese Teile sind zudem spülmaschinenfest und können im oberen Fach Ihrer Spülmaschine gereinigt werden. Vermeiden Sie es, die Teile im unteren Gestell direkt über dem Heizelement zu platzieren. Wir empfehlen ein kurzes Programm bei niedriger Temperatur (maximal 50°C).

Teil	**Für Spülmaschine geeignete Teile**
Arbeitsschüssel, Deckel, Stopfer	✔
Schlagmesser, Knetwerkzeug	✔
Emulsionsaufsatz	✔
Abnehmbare Antriebswelle	✔
Scheibe	✔
Zitruspresse	✔
Mixbecher, Deckel, Einfüllkappe	✔
Glasbehälter für Mahlwerk	✔
Klingenhalterung und Dichtung für Mixer und Mahlwerk	✘
Spatel	✔

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- **Sollten Sie irgendwelche Probleme mit Ihrer Küchenmaschine haben, ziehen Sie die Fehlerbehebung zu Rate, bevor Sie um technische Hilfe bitten.**

  Für Hilfe hinsichtlich:
- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
- setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Fehlerbehebung		
Problem	**Ursache**	**Lösung**
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Kein Strom.	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt.
	Schüssel nicht richtig auf Antriebseinheit angebracht.	Prüfen, ob Schüssel richtig aufgesetzt ist und Griff nach rechts weist.
	Schüsseldeckel nicht richtig eingerastet.	Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist.
		Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind.
		Wenn keiner dieser Fehler vorliegt: die Sicherung(en) in Ihrer Wohnung prüfen.
Mixer/Mühle funktioniert nicht.	Mixer/Mühle ist nicht richtig eingerastet.	Mixer/Mühle funktioniert nicht, wenn er/sie falsch aufgesetzt wurde.
	Mixer/Mühle ist nicht richtig zusammengesetzt.	Überprüfen, dass der Messereinsatz fest in den Becher/Behälter eingeschraubt ist.
Küchenmaschine bleibt während der Arbeit stehen.	Maschine überlastet / Höchstmengen überschritten.	Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen.
	Deckel nicht eingerastet.	Prüfen, ob Deckel richtig eingerastet ist.
Bei Mixer/Mühle tritt unten an der Messereinheit Flüssigkeit aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingesetzt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Unzureichende Leistung von Werkzeugen/Zubehörteilen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung des Zubehörs“. Prüfen, ob Zubehörteile richtig angebracht sind.	

Italiano

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

sicurezza

- Le lame e i dischi sono molto affilati: maneggiarli sempre con cura. **Tenere sempre la lama dall'appoggio per le dita in alto, mai dal filo di taglio, sia per maneggiarla che per pulirla.**
- Non sollevare né trasportare il robot dal manico, che potrebbe rompersi e causare un infortunio.
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Non inserire le mani o altri utensili nella vaschetta del robot da cucina e nella caraffa del frullatore se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:-
  - prima di montare o staccare qualunque componente;
  - se non in uso;
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).
- **Non montare mai l'unità lame sul corpo motore senza aver prima inserito il frullatore o la vaschetta del macinatutto**
- Prima di togliere il coperchio dalla vaschetta, oppure il frullatore/macinatutto corpo motore dell'apparecchio:-
  - spegnere l'apparecchio;
  - attendere che le parti accessorie o la lama si siano fermate completamente;
  - fare attenzione a non svitare la caraffa del frullatore o la vaschetta del macinatutto dal gruppo delle lame.
- Lasciare raffreddare i liquidi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- **Questo apparecchio può venire danneggiato e provocare un infortunio esercitando forza eccessiva sul suo meccanismo di blocco.**
- **Scollegare sempre la spina del robot dalla presa quando non lo si utilizza.**
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non bagnare il motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Non superare le capacità massime indicate nella tabella delle velocità consigliate.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- L'uso incorretto del robot/frullatore può provocare infortuni.
- La potenza massima si basa sull'apparecchio che esercita il carico maggiore. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.

  Vedere la sezione pertinente alla voce "uso degli accessori", per ulteriori avvertenze di sicurezza per ciascun accessorio.

prima di collegare alla presa elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

prima di usare per la prima volta

1 Eliminare le protezioni in plastica dalla lama. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.** Le protezioni vanno gettate, in quanto servono solo a proteggere la lama durante la produzione e il trasporto.
2 Lavare i componenti – vedere la sezione 'cura & pulizia'

legenda

robot

① spingitore
② tubo di riempimento
③ coperchio
④ alberino motore rimovibile
⑤ vaschetta con alberino motore
⑥ corpo motore
⑦ controllo velocità/impulsi
⑧ dispositivi di blocco di sicurezza
⑨ avvolgicavo (posteriore)

frullatore (se in dotazione)

⑩ unità lame
⑪ anello di tenuta
⑫ caraffa
⑬ tappo riempitore
⑭ coperchio

tritatutto in vetro (se in dotazione)

⑮ vaschetta
⑯ anello di tenuta
⑰ unità lame

accessori

Il robot da cucina potrebbe non includere tutti gli accessori elencati sotto. Gli accessori in dotazione variano a seconda del modello.

⑱ lama
⑲ impastatore (se in dotazione)
⑳ accessorio per emulsioni
㉑ disco grosso per affettare/sminuzzare
㉒ spremiagrumi (se in dotazione)
㉓ spatola

uso del robot

1 Montare la vaschetta allineando il ▽ sulla vaschetta con il ▲ sul corpo motore, ruotare in senso orario ❶ fino a quando si blocca ⧗.
2 Montare un accessorio sull'alberino motore della vaschetta. **NB: Alberino di rotazione rimovibile ④. Deve essere montato solo quando si utilizzano i dischi, o la spremiagrumi.**
- Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la vaschetta e l'accessorio sul robot da cucina.

3 Montare il coperchio ❷ – assicurandosi che la parte superiore dell'alberino motore/l'accessorio si trovino al centro del coperchio.
- **Non servirsi del coperchio per azionare il robot; utilizzare sempre il selettore acceso/spento della velocità.**

4 Inserire la spina nella presa elettrica, accendere e selezionare una velocità. (Vedere la tabella delle velocità consigliate).
- **Il robot non funziona se la vaschetta o il coperchio non sono montati correttamente sul dispositivo di sicurezza. Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della vaschetta si trovino sulla destra.**
- Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare il tasto impulsi (**P**). L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.

5 Rimuovere coperchio, accessori e recipiente eseguendo la procedura inversa.
- **Spegnere l'apparecchio ed estrarre sempre la spina dalla presa elettrica prima di togliere il coperchio.**

importante
- Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.
- Durante l'aggiunta di aromi o essenza di mandorle, evitare il contatto diretto con la plastica in quanto può provocare macchie permanenti.

uso del frullatore (se in dotazione)

1 Inserire la guarnizione ⑪ nell'unità delle lame ⑩, assicurandosi che sia posizionata correttamente nell'area scanalata.
- **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**

2 Tenendo l'unità lame per la parte inferiore ⑩ inserire le lame nella caraffa – ruotare in senso antiorario fino a quando si sente un click ❸. Si rimanda all'immagine sotto l'unità della lama:

🔓 - posizione sbloccata
🔒 - posizione bloccata

Il frullatore non entra in funzione se non è stato installato in modo corretto.

3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
4 Fissare il coperchio sulla caraffa e ruotare in senso orario ❹ fino a quando si sente un click. Fissare il tappo del coperchio
5 Collocare il frullatore sul corpo motore, allineare il ▽ del frullatore al ▲ del corpo motore e ruotare in senso orario ❺ per bloccare ⧗.
- **L'apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di blocco.**

6 Selezionare una velocità (vedere la tabella delle velocità consigliate), oppure servirsi del comando ad impulsi.

sicurezza
- **Lasciare raffreddare i liquidi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.**
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Azionare il frullatore solo con il coperchio chiuso.
- Usare la caraffa solo con l'unità delle lame in dotazione.
- Non usare mai il frullatore a vuoto.
- A garanzia della durata del frullatore, non azionarlo continuamente per oltre 60 secondi.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.

suggerimenti
- Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Ora togliere il tappo di introduzione. Con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il foro sul coperchio
- Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.
- Per tritare il ghiaccio, premere il tasto impulsi fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Questo apparecchio non funziona se il frullatore è stato montato in modo incorretto.
- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di introduzione, poi mentre il frullatore è già in funzione versarli uno alla volta nella caraffa. Tenere la mano sopra l'apertura. Per i migliori risultati, svuotare regolarmente la caraffa.
- Non usare il frullatore per conservare alimenti. Mantenerlo vuoto prima e dopo l'uso.
- Non miscelare più di 1,2 litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.

utilizzare il macinatutto (se in dotazione)

Utilizzare il macinatutto per sminuzzare erbe, frutta secca e chicchi di caffè.

1 Inserire gli ingredienti nella caraffa ⑮.
2 Montare l'anello di tenuta ⑯ sull'unità lame ⑰.
3 Capovolgere l'unità lame. Abbassarla all'interno della caraffa, con le lame verso il basso.
4 Avvitare l'unità lame sulla caraffa fino a quando non è completamente bloccata ❻. Si rimanda alle immagini sotto l'unità lame:
   - posizione sbloccata
   - posizione bloccata
5 Collocare il macinatutto sul corpo motore, allineare il ▽ sul macinatutto al ▲ del corpo motore e ruotare in senso orario ❼ fino a quando si blocca ⧗.
6 Accendere alla velocità massima o utilizzare il controllo velocità + impulsi.

sicurezza

- Non montare mai l'unità lame sul robot senza aver prima montato la vaschetta.
- Non svitare mai la vaschetta mentre il macinatutto è montato sull'apparecchio.
- Non toccare le lame taglienti – tenere l'unità lame lontano dalla portata dei bambini.
- Non rimuovere mai il macinatutto fintanto che le lame non siano completamente ferme.
- Per garantire che le lame del vostro macinatutto durino a lungo, non farle mai funzionare più di 30 secondi per volta. Spegnere non appena si ottiene la consistenza desiderata.
- Si sconsiglia di lavorare le spezie, poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.
- L'apparecchio non funziona se il macinatutto è montato scorrettamente.
- Utilizzare solo ingredienti secchi.

suggerimenti

Le erbe si macinano meglio se sono pulite e asciutte.

tabella delle velocità consigliate

strumento/accessorio	**funzione**	**velocità**	**capacità massime**
lama	Preparare dolci	1 - 2	Peso totale 1Kg
	Amalgamare burro alla farina Aggiungere acqua per unire gli ingredienti	2 1 - 2	Peso farina 250g
	Per tritare & passare gli ingredienti	2	Peso totale trito di carne magro 400g
	Miscele consistenti per minestre (400 ml di liquido per 400 g di ingredienti secchi) Minestre non dense/latte	iniziare con 1 e aumentare a 2	800g 600 ml
utensile per impastare (se in dotazione)	Miscele con lievito	2	Peso farina 340g
accessorio per emulsioni	Crema Maionese	1 - 2 2	250 ml 300g d'olio
dischi - affettare/sminuzzare	Cibi solidi come carote, formaggi duri Cibi più morbidi come cetrioli, pomodori	2 1	– –
spremiagrumi (se in dotazione)	Agrumi	1	–
frullatore (se in dotazione)	Lavora tutto	2	1,2 litri
macinatutto in vetro (se in dotazione)	Erbe	2	10g
	Frutta secca, chicchi di caffè	2	50g
	Carne - bistecca di manzo cruda – tagliare in cubetti da 2½ cm	2 (5 sec)	50g

utilizzare gli accessori

Si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate per ogni accessorio.

⑱ lama

La lama è l'accessorio più versatile di tutti. La lunghezza della lavorazione determinerà la consistenza ottenuta.
Per consistenze meno omogenee, utilizzare l'interruttore a impulsi.
Utilizzare la lama per preparare torte e dolci, per macinare carne cotta e cruda, verdure, frutta secca, preparare pasticci, creme, zuppe cremose e sbriciolare biscotti e pane.

Utilizzarla inoltre per preparare impasti a lievitazione se la lama per impastare non è in dotazione.

suggerimenti

- Prima di lavorare alimenti come carne, pane e verdura, tagliarli in cubetti di circa 2cm pollici.
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Nel preparare dolci, utilizzare burro appena tolto dal frigorifero, tagliato in cubetti da 2cm pollici.
- Non esagerare con la lavorazione.

⑲ impastatore

Utilizzare per miscele d'impasto con lievito.

- Introdurre gli ingredienti secchi nella vaschetta e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare per 60 secondi fino a ottenere una palla di impasto omogenea ed elastica.
- Reimpastare solo a mano. Si sconsiglia di reimpastare nella vaschetta per non compromettere la stabilità dell'apparecchio.

⑳ accessorio per emulsioni

Utilizzare per miscele leggere, per esempio solo crema, maionese.

consigli

- Assicurarsi che la vaschetta e l'accessorio siano puliti e senza tracce di burro prima dell'utilizzo.

㉑ dischi per affettare/sminuzzare

Per utilizzare il disco.

disco reversibile per affettare/sminuzzare
Lato per sminuzzare: sminuzza formaggio, carote, patate e alimenti di consistenza simile.
Lato per affettare: affetta formaggio, carote, patate, cavolo, cetrioli, zucchine, barbabietola e cipolle.

sicurezza

- **Assicurarsi che il disco affilato si sia fermato completamente prima di rimuovere il coperchio.**
- **Maneggiare i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti**

uso dei dischi affilati

1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente nel motore ④.
2 Tenendolo per la presa centrale, inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto.
3 Inserire il coperchio.
4 Inserire gli alimento nel tubo di riempimento.
5 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con il pressatore. **Non infilare le dita nel tubo di riempimento.**

suggerimenti

- Usare ingredienti freschi
- Non ridurre gli ingredienti in pezzi di dimensioni eccessivamente ridotte. Riempire il tubo più grande quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione.
- Gli ingredienti inseriti verticalmente risulteranno tagliati più corti rispetto a quelli posizionati orizzontalmente.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nel recipiente.

㉒ spremiagrumi (se in dotazione)

Lo spremiagrumi è indicato per spremere arance, limoni, limoni verdi e pompelmi.

ⓐ cono
ⓑ filtro

per usare lo spremiagrumi

1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la vaschetta sul blocco motore.
2 Inserire il filtro nella vaschetta, accertandosi che il manico del filtro sia bloccato in posizione direttamente sopra il manico del recipiente.
3 Applicare il cono sull'alberino motore rimovibile , ruotando fino al completo inserimento.
4 Tagliare il frutto a metà. Accendere e premere il frutto sul cono.

- **Lo spremiagrumi non funzionerà se il filtro non è bloccato correttamente.**
- Per risultati ottimali conservare la frutta e spremerla a temperatura ambiente e far rotolare a mano su un piano di lavoro prima di spremere.
- Per facilitare l'estrazione del succo, spostare il frutto da un lato all'altro durante la spremitura.
- Nello spremere grandi quantità, svuotare regolarmente il colino per evitare che si accumulino troppa polpa e troppi semi.

cura e pulizia

- Spegnere sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- **Maneggiare le lame e i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti.**
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella noma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.

gruppo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Accertarsi che nell'area del meccanismo di sicurezza non ci siano residui di alimenti.
- Non immergere in acqua il corpo motore.
- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore ⑨.

frullatore/macinatutto

1 Svuotare la caraffa/vaschetta, svitare la lama del frullatore ruotandola nella posizione di sblocco 🔓 per liberarla.
2 Lavare a mano la caraffa/vaschetta.
3 Rimuovere e lavare la guarnizione.
4 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. **Non immergere mai il gruppo lame in acqua.**
5 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

tutti gli altri componenti

- Lavare a mano, quindi asciugare.
- Alternativamente, è possibile lavarli in lavastoviglie, nel cestello superiore. Evitare di lavare i componenti nel cestello inferiore della lavastoviglie direttamente sopra l'elemento termico. Si consiglia un programma breve a bassa temperatura (massimo 50ºC).

Componente	**componente idoneo per lavaggio in lavastoviglie**
vaschetta principale, coperchio, spingitore	✔
lame, impastatore	✔
accessorio per emulsioni	✔
alberino di rotazione rimovibile	✔
disco	✔
spremiagrumi	✔
caraffa del frullatore, coperchio, tappo del coperchio	✔
vaschetta in vetro del tritatutto	✔
unità delle lame e guarnizione per frullatore e tritatutto	✘
spatola	✔

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- **Se il robot da cucina non dovesse funzionare correttamente, prima di telefonare al reparto assistenza leggere la seguente guida alla localizzazione dei guasti.**

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.
Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.
Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Guida alla localizzazione dei guasti		
Problema	**Causa**	**Soluzione**
Il robot non funziona	Manca la corrente	Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica
	Vaschetta non inserita correttamente sul corpo motore.	Controllare che la vaschetta sia ben inserita e che il manico sia rivolto verso destra.
	Coperchio della vaschetta inserito male.	Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico. **Il robot non funziona se la vaschetta e il coperchio non sono inseriti in modo corretto.** Se anche dopo i controlli suddetti il problema persiste, controllare il fusibile/interruttore principale del circuito della vostra abitazione.
Il frullatore/macinatutto non funziona	Il frullatore/il macinatutto non sono bloccati correttamente.	Il frullatore/il macinatutto non funziona se è montato scorrettamente sul dispositivo di sicurezza.
	Il frullatore/il macinatutto non sono montati correttamente.	Verificare che l'unità lame sia completamente fissata al bicchiere/alla vaschetta.
Il robot si ferma durante l'uso.	Sovraccarico/superamento delle capacità massime del robot.	Verificare le capacità massime indicate nella tabella delle velocità consigliate.
	Il coperchio non è ben chiuso.	Controllare che il coperchio sia
Il frullatore/il macinatutto perde dalla base del gruppo lame.	Manca la tenuta La tenuta è inserita male La tenuta è danneggiata	Controllare che la tenuta sia ben inserita e non abbia subito danni Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni	Leggere i consigli nella sezione "Uso dell'accessorio".Controllare di aver montato correttamente gli accessori.	

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

segurança

- As lâminas e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre aperto de dedo na parte de cima, afastando-se das partes cortantes, quer quando manusear quer quando limpar.**
- Não levante ou transporte o processador pela pega – esta pode quebrar e provocar ferimentos.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da taça e do copo liquidificador do processador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue no interruptor e da tomada:-
  - Antes de colocar ou retirar peças;
  - Quando não estiver a ser utilizado;
  - Antes de limpar.
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- **Nunca coloque a unidade de lâminas na unidade motriz sem o copo misturador ou o jarro do moinho colocado.**
- Antes de remover a tampa da taça ou liquidificador/moinho da unidade motriz:-
  - desligue o aparelho;
  - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
  - tenha cuidado para não desapertar o copo liquidificador ou o jarro do moinho da lâmina.
- Deverá deixar os líquidos arrefecerem até à temperatura ambiente antes de misturar.
- Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- **Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.**
- **Desligue sempre o seu robot de cozinha da corrente eléctrica quando não estiver em utilização.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “serviço e cuidados do cliente”.
- Não deixe que a unidade motriz, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- O uso inapropriado do seu processador/liquidificador pode resultar em ferimentos.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

  Consulte a respectiva secção “utilização dos acessórios” para mais informação sobre segurança para cada acessório.

antes de ligar à corrente

- Certifique-se que a fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do equipamento.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

1 Remova as tampas plásticas da lâmina de corte. **Tenha cuidado porque as lâminas estão muito afiadas.** Estas tampas de protecção devem ser deitadas fora uma vez que servem apenas para protecção durante a fabricação e transporte.
2 Para limpar os componentes ver “cuidados e limpeza”

legenda

robô de cozinha

① empurrador
② tubo de alimentação
③ tampa
④ veio accionador destacável
⑤ taça com eixo accionador
⑥ unidade motriz
⑦ comandos de velocidade/impulsos
⑧ mecanismo de engate de segurança
⑨ arrumação do cabo (nas costas do aparelho)

liquidificador (se fornecido)

⑩ unidade de lâminas
⑪ anel vedante
⑫ copo
⑬ tampa de enchimento
⑭ tampa

copo de moinho multifunções (se fornecido)

⑮ jarro
⑯ anel vedante
⑰ unidade de lâminas

acessórios

Nem todos os acessórios da lista abaixo poderão estar incluídos no seu processador de alimentos. Os acessórios dependem do modelo.

⑱ unidade de lâminas
⑲ utensílio para massas (se fornecido)
⑳ acessório emulsionante
㉑ disco de fatiar/ralar grosso
㉒ espremedor de citrinos (se fornecido)
㉓ espátula

utilizar o robô de cozinha

1 Encaixe a taça alinhando ▽ da taça com ▲ da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio ❶ até prender ▼▲.
2 Encaixe um acessório por cima do eixo accionador da taça. **Nota: O eixo accionador amovível ④ só deve ser colocado quando utilizar os discos, ou a espremedor de citrinos.**
- Coloque sempre a taça e acessório no processador antes de colocar os ingredientes.

3 Coloque a tampa ❷ - assegurando-se que o cimo do eixo accionador/ferramenta está localizado no centro da tampa.
- **Não utilize a tampa para operar o processador, utilizando sempre os botões de controlo de velocidade ON/OFF.**

4 Ligue à corrente eléctrica, ligue e seleccione uma velocidade. (Consulte o quadro de velocidades recomendadas).
- **O robot não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão situados no lado direito.**
- Utilize o botão (**P**) para pequenos arranques. O botão funcionará enquanto o controlo for mantido na mesma posição.

5 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.
- **Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar a tampa.**

importante
- O robô não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.
- Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois tal pode resultar em manchas permanentes.

utilizar o liquidificador (se fornecido)

1 Coloque o anel vedante ⑪ na unidade de lâminas ⑩ - assegurando-se que o anel vedante está correctamente colocado.
- **Irá ocorrer vazamento caso o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**

2 Segure o dispositivo de lâminas pela parte de baixo ⑩ e insira a lâmina no copo - gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio até ouvir ou clique ❸. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:

🔓 - posição aberta

🔒 - posição fechada

O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente montado.

3 Introduza os ingredientes no copo.
4 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio ❹ até ouvir um clique. Coloque a tampa de enchimento.
5 Encaixe o liquidificador na unidade motriz alinhando ▽ do liquidificador com ▲ da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio ❺ até prender ▼▲.
- **O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**

6 Seleccione a velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas) ou utilize o botão de controlo.

segurança
- **Deverá deixar os líquidos arrefecerem até à temperatura ambiente antes de misturar.**
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Não utilize o liquidificador sem a tampa colocada.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca ponha em funcionamento se o liquidificador estiver vazio.
- Para assegurar uma longa vida do seu liquidificador, não o faça funcionar mais de 60 segundos.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.

sugestões
- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite no liquidificador. Remova a tampa de enchimento. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através da tampa.
- As misturas grossas como sejam os pâtés e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais liquido.
- Triturador de gelo – opere o botão em pequenos arranques até que a trituração tenha a consistência desejada.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado.
- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade.

- Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
- Não misture mais de 1,2 litros - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos.

para utilizar o seu moinho (se fornecido)

Utilize o seu moinho para triturar ervas, nozes e grãos de café.

1 Coloque os ingredientes no jarro ⑮.
2 Encaixe o anel vedante ⑯ na unidade de lâminas ⑰.
3 Vire a unidade de lâminas ao contrário. Coloque-a dentro do jarro com as lâminas para baixo.
4 Enrosque a unidade de lâminas no jarro até estar bem apertada ❻. Consulte as imagens que se encontram por baixo da unidade de lâminas, da seguinte forma:
   - posição aberta
   - posição fechada
5 Encaixe o moinho na unidade motriz alinhando ▽ do moinho com ▲ da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio ❼ até prender ▼▲.
6 Ligue na velocidade máxima ou utilize o controlador de impulso

segurança

- Nunca coloque a unidade de lâminas no robot de cozinha sem que o jarro esteja colocado.
- Nunca desenrosque o jarro enquanto o moinho estiver colocado no aparelho.
- Não toque nas lâminas porque estão afiadas – Mantenha a unidade de lâminas afastada das crianças.
- Nunca retire o moinho enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- Para assegurar uma longa vida ao seu moinho, nunca o faça funcionar mais de 30 segundos. Desligue-o assim que obter a consistência desejada.
- Não se recomenda que processe especiarias uma vez que podem danificar as partes plásticas.
- O aparelho não funcionará se o moinho não estiver correctamente colocado.
- Utilize apenas ingredientes secos.

sugestões

- As ervas ficam melhor moídas se estiverem lavadas e secas.

quadro de velocidades recomendadas

utensílio/acessório	função	velocidade	capacidades máximas
lâmina	Fazer bolos	1 - 2	1Kg peso total
	Misturar a gordura com farinha Adicionar água para misturar ingredientes para bolos	2 1 - 2	250g peso de farinha
	Cortar & esmagar	2	400g cortar carne magra, peso total
	Misturas espessas para sopas (400 ml de líquido para 400 g de ingredientes secos) Fluidificar misturas para sopas/leite	comece na velocidade 1 e aumente para 2	800g 600 ml
utensílio para massa (se fornecido)	Misturas levedadas	2	340g peso de farinha
acessório emulsionante	Bater natas Maionese	1 - 2 2	250 ml 300g de azeite
discos - fatiar/ralar	Ingredientes consistentes como cenouras, queijos duros Alimentos moles como pepinos, tomates	2 1	– –
espremedor de citrinos (se fornecido)	Citrinos	1	–
liquidificador (se fornecido)	Todos os tipos de processamento	2	1,2 litro
moinho de vidro (se fornecido)	Ervas	2	10g
	Nozes, grãos de café	2	50g
	Carne de vaca crua - corte em cubos de 2,5cm	2 (5 seg.)	50g

utilizar os acessórios

Consulte o quadro de velocidades recomendadas para cada acessório.

⑱ unidade de lâminas

A unidade de lâminas é a mais versátil de todos os acessórios. O tempo de processamento determinará a textura desejada.
Para texturas grossas utilize o controlo de impulso.
Utilize a unidade de lâminas para confeccionar bolos e massa para bolos, picar carne crua e cozida, vegetais, nozes, massas, patês, passar sopa e também para ralar pão ou biscoitos.

Pode também ser utilizada para misturas com massas levedadas quando o utensílio para massa não é fornecido.

sugestões

- Corte os alimentos como a carne, pão, vegetais em cubos de 2cm antes de processar.
- Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação enquanto a máquina estiver a funcionar.
- Quando confeccionar massa para bolos utilize a gordura (margarina, manteiga ou outra) directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm.
- Tenha cuidado para não misturar demasiado.

⑲ utensílio para massas

Utilize para misturas com fermento.

- Coloque na taça os ingredientes secos e adicione o líquido através do tubo de alimentação enquanto a máquina estiver a funcionar. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica que demorará cerca de 60 segundos a obter.
- Continue a amassar apenas à mão. Não se aconselha que misture novamente na máquina uma vez que esta pode ficar instável.

⑳ acessório emulsionante

Usar apenas para misturas ligeiras como bater natas, maionese.

dicas

- Certifique-se que a taça e acessório estão limpos e sem gordura antes de utilizar.

㉑ discos de fatiar/ralar

Para usar o disco

disco de fatiar/ralar reversível
Utilize o lado para ralar com queijo, cenouras, batatas e alimentos com texturas similares.
Utilize o lado para fatiar com queijo, cenouras, batatas couves, pepinos, curgetes, beterraba e cebolas.

segurança

- **Nunca retire a tampa enquanto o disco de corte não estiver completamente parado.**
- **Manipule com muito cuidado o disco de corte porque está extremamente afiado.**

para usar os discos

1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível ④.
2 Segurando pelo suporte central, coloque o disco de corte no eixo accionador com o lado apropriado virado para cima.
3 Coloque a tampa.
4 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.
5 Seleccione auto, ligue e, empurre com o empurrador - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.**

sugestões

- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos muito pequenos. Encha o tubo de alimentação largo de forma razoável. Isto impede que os alimentos deslizem para os lados durante o processo.
- Os alimentos colocados verticalmente, saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal.
- Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados.

㉒ espremedor de citrinos (se fornecido)

Utilize o espremedor de citrinos para retirar o sumo de citrinos (laranjas, limões, limas e toranjas).

ⓐ cone espremedor
ⓑ coador

para utilizar o espremedor de citrinos

1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
2 Instale o coador na taça, assegurando-se que a pega está encaixada na pega da taça.
3 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando até que caia totalmente em baixo.
4 Corte a fruta ao meio. Ligue e pressione a metade do fruto no cone espremedor.

- **O espremedor de citrinos não funcionará se o coador não estiver correctamente colocado.**
- Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer.
- Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados.
- Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar demasiada acumulação de polpa e sementes.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede.
- **Manuseie as lâminas e dos discos de cortar com cuidado - são extremamente afiados.**
- Alguns alimentos podem retirar a cor do plástico. Isto é perfeitamente normal e não danifica o plástico nem altera o sabor dos alimentos. Limpe com o pano humedecido com óleo vegetal para recuperar a cor original.

unidade motriz

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área de entrebloqeio não tem restos de alimentos agarrados.
- Não submersa a unidade motriz na água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade motriz ⑨.

liquidificador/moinho

1 Esvazie o copo/jarro, desatarraxe a unidade de lâminas do liquidificador girando-o para a posição aberta 🔓 para o libertar.
2 Lave o copo/jarro à mão.
3 Remova e lave o anel vedante.
4 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. **Não insira a unidade de lâminas dentro de água.**
5 Deixe secar voltado para baixo.

as restantes peças

- Lave-as à mão e, em seguida, seque-as.
- Em alternativa, eles podem ser lavados na máquina de lavar loiça e podem ser lavados na prateleira de cima da sua máquina de lavar loiça. Evite colocar os acessórios directamente por cima dos elementos de aquecimento da prateleira superior. É recomendado que utilize um programa de temperatura baixa (máximo 50°C).

acessório	**acessório adequado para ser lavado em máquina de lavar loiça**
taça principal, tampa, empurrador	✔
unidade de lâminas, utensílio para massas	✔
acessório emulsionante	✔
eixo amovível	✔
disco	✔
espremedor de citrinos	✔
copo misturador, tampa, tampa de enchimento	✔
copo de vidro do moinho	✔
lâmina e anel para liquidificador e moinho	✘
espátula	✔

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.
- **Se tiver alguns problemas com o funcionamento do seu robot de cozinha, antes de chamar um técnico, consulte o guia de resolução de problemas.**

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu aparelho.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.
Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.
Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

Guia de resolução de problemas		
Problema	**Causa**	**Solução**
O robot não funciona	Falta de energia	Verifique se o robot está ligado à corrente
	A taça não está correctamente colocada na unidade motriz.	Confirme que a taça está correctamente localizada e a pega está situada no lado direito.
	A taça não está correctamente presa.	Confirme que o mecanismo de engate da tampa está correctamente na zona da pega. **O processador não funcionará se a taça e tampa não estiverem bem colocadas.** Se não nada funcionar, confirme os fusíveis ou disjuntor da sua casa.
O liquidificador/moinho não funcionará	O liquidificador/moinho não está correctamente preso.	O liquidificador/moinho não funcionará se não estiver correctamente preso.
	O liquidificador/moinho não está montado correctamente.	Verifique se a unidade de lâminas está totalmente apertada dentro do copo/jarro.
O processador pára durante o funcionamento.	Excedida a capacidade máxima do processador.	Consulte as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas.
	Tampa não presa.	Verifique se a tampa está correctamente presa.
O liquidificador/moinho verte pela base da lâmina.	Falta o anel vedante Anel vedante incorrectamente instalado Anel vedante danificado.	Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado. Para obter um selo de substituição, ver “serviço e cuidados do cliente”
Mau desempenho dos utensílios/acessórios	Consulte as sugestões na secção respectiva em “Utilização dos Acessórios”. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

Español

Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

seguridad

- Las cuchillas y los discos están muy afilados, manéjelos con cuidado. **Al utilizar y limpiar el aparato, sujételo siempre por el asa superior, por el lado contrario del borde cortante.**
- No levante ni sujete el procesador por el asa, ya que ésta podría romperse y ocasionar alguna herida.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- No introduzca las manos ni ningún utensilio en el bol del procesador ni el vaso de la licuadora cuando esté enchufado a la red eléctrica.
- Apague y desenchufe el aparato:-
  - antes de colocar o quitar piezas;
  - cuando no lo utilice;
  - antes de limpiarlo.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra con el aparato.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que la licuadora o la jarra del molinillo estén colocadas.**
- Antes de quitar la tapa del bol o el bol o la licuadora/molinillo de la unidad de potencia:-
  - desenchufe el aparato;
  - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
  - tenga cuidado de no desenroscar el vaso de la licuadora o la jarra del molinillo del conjunto de cuchillas.
- Los líquidos deben enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se dañará y podría causar heridas si se aplica una fuerza excesiva al mecanismo de bloqueo.**
- **Desenchufe siempre el procesador de alimentos cuando no lo utilice.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que la revisen o la reparen consulte: “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
- No supere la capacidad máxima indicada en la tabla de velocidades recomendadas.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- Si no usa el procesador/la licuadora debidamente podría resultar herido.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

  Consulte la sección correspondiente en "uso de los accesorios" para conocer otras advertencias de seguridad para cada accesorio concreto.

antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea la mismo que el que figura en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar el procesador de alimentos por primera vez

1 Retire las cubiertas de plástico de las cuchillas. **Tenga cuidado ya que las cuchillas están muy afiladas.** Estas cubiertas deben desecharse ya que sólo sirven para proteger las cuchillas durante la fabricación y envío del aparato.
2 Lave las distintas piezas; consulte "cuidado y limpieza".

descripción del aparato

procesador de alimentos

① empujador
② tubo de entrada de alimentos
③ tapa
④ eje motor desmontable
⑤ bol con eje motor
⑥ unidad de potencia
⑦ control de velocidad/acción intermitente
⑧ enclavamientos de seguridad
⑨ recogecables (parte trasera)

licuadora (si se incluye)

⑩ unidad de cuchillas
⑪ anillo de cierre
⑫ copa
⑬ tapón de llenado
⑭ tapa

multimolinillo de cristal (si se incluye)

⑮ jarra
⑯ anillo de cierre
⑰ unidad de la cuchillas

accesorios

Su procesador de alimentos puede que no incluya todos los accesorios enumerados a continuación. Los accesorios dependen del modelo seleccionado.

⑱ cuchilla
⑲ utensilio para amasar (si se incluye)
⑳ disco emulsionante
㉑ disco rebanador/rallador grueso
㉒ exprimidor de cítricos (si se incluye)
㉓ espátula

para utilizar el procesador de alimentos

1 Acople el bol alineando el símbolo ▽ en el bol con el símbolo ▲ en la unidad de potencia, gire en el sentido de las agujas del reloj ❶ hasta que quede bloqueado ▼▲.
2 Coloque un accesorio sobre el eje motor del bol.
Nota: el eje motor desmontable ④ sólo se debe colocar al utilizar los discos, o el exprimidor de cítricos.
- Antes de añadir ingredientes, acople siempre el bol y los accesorios.

3 Coloque la tapa ❷ asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa.
- **No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador, hágalo siempre con el control de velocidad de encendido/apagado.**

4 Enchúfelo, enciéndalo y seleccione una velocidad. (Consulte la tabla de velocidades recomendadas).
- **El procesador no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia el lado derecho.**
- Utilice el botón de acción intermitente (**P**) para que el aparato funcione de forma intermitente. La acción del botón intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.

5 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.
- **Antes de quitar la tapa, apague y desenchufe el aparato.**

importante
- El procesador de alimentos no es apto para machacar o moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

para utilizar la licuadora (si se incluye)

1 Acople el anillo de cierre ⑪ a la unidad de cuchillas ⑩, asegurándose de que el cierre esté colocado de de forma correcta en la zona ranurada.
- **Si la junta está dañada o no está correctamente acoplada, el contenido del vaso podría derramarse.**

2 Sujete la parte inferior de la unidad de cuchillas ⑩ e inserte las cuchillas dentro del vaso – gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que haga clic ❸. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior de la unidad de cuchillas:

🔓 - posición de desbloqueo
🔒 - posición de bloqueo

La licuadora no funcionará si no se ensambla correctamente.

3 Coloque los ingredientes en el vaso.
4 Ponga la tapa en el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj ❹ hasta que haga clic. Acople el tapón de llenado.
5 Coloque la licuadora sobre la unidad de potencia, alinee el símbolo ▽ en la licuadora con el símbolo ▲ en la unidad de potencia y gire en el sentido de las agujas del reloj ❺ para que quede bloqueada ▼▲.
- **El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente en el enclavamiento.**

6 Seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas) o utilice el control de acción intermitente.

seguridad
- **Los líquidos deben enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarlos.**
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Haga funcionar la licuadora únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- No ponga nunca en marcha la licuadora cuando esté vacía.
- Para que la licuadora dure más tiempo, no la ponga en marcha durante más de 60 seguidos.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.

consejos
- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes excepto el aceite en la licuadora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta el aceite lentamente a través del orificio de la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.
- Picar hielo - accione el botón de acción intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente.

- Para picar ingredientes secos, corte en trozos, retire el tapón de llenado y, seguidamente, con el aparato en marcha, añada los trozos uno a uno. Ponga la mano por encima del orificio. Para obtener un mejor resultado, vacíe el vaso regularmente.
- No utilice la licuadora para guardar líquidos. Manténgala vacía antes y después de utilizarla.
- Nunca mezcle cantidades superiores a 1,2 litros; la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos a base de leche.

para utilizar el molinillo (si se incluye)

Use el molinillo para moler hierbas aromáticas, frutos secos o granos de café.

1 Ponga los ingredientes en la jarra ⑮.
2 Acople el anillo de cierre ⑯ en la unidad de cuchillas ⑰.
3 Gire la unidad de cuchillas boca abajo. Colóquela en la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
4 Enrosque la unidad de cuchillas en la jarra a mano ❻. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior de la unidad de cuchillas:
   - posición de desbloqueo
   - posición de bloqueo
5 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia, alinee el símbolo ▽ en el molinillo con el símbolo ▲ en la unidad de potencia y gire en el sentido de las agujas del reloj ❼ para que quede bloqueado ⧗.
6 Ponga a máxima velocidad o utilice el control de acción intermitente.

seguridad

- Nunca acople la unidad de cuchillas al procesador de alimentos sin que la jarra esté colocada.
- Nunca desenrosque la jarra mientras el molinillo esté acoplado al aparato.
- No toque las cuchillas afiladas – Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca retire el molinillo hasta que las cuchillas se hayan parado completamente.
- Para garantizar la vida útil de su molinillo, nunca lo haga funcionar durante más de 30 segundos seguidos. Desconéctelo tan pronto como consiga la consistencia adecuada.
- No se recomienda procesar especias ya que podrían dañar las partes de plástico.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- Use el aparato sólo para ingredientes secos.

consejos

Las hierbas aromáticas se muelen mejor si están limpias y secas.

gráfico de velocidades recomendadas

herramienta/accesorio	función	velocidad	capacidades máximas
cuchilla	Masa para tartas	1 - 2	Peso total 1Kg
	Mezclar manteca con harina Añadir agua para combinar ingredientes para pasta quebrada	2 1 - 2	Peso de la harina 250 g
	Trocear y hacer puré	2	Peso total de la carne magra troceada 400 g
	Mezclas para sopa espesa (400ml de líquido para 400g de ingredientes secos) Mezclas para sopa/leche menos espesas	empiece en 1 y aumente hasta 2	800 g 600 ml
utensilio para amasar (si se incluye)	Mezclas con levaduras	2	Peso de la harina 340 g
disco emulsionante	Nata Mayonesa	1 - 2 2	250 ml 300 g de aceite
discos - rebanador/rallador	Alimentos consistentes, como zanahorias, quesos duros Alimentos más blandos, como pepinos, tomates	2 1	– –
exprimidor de cítricos (si se incluye)	Frutas cítricas	1	–
licuadora (si se incluye)	Procesa todo	2	1,2 litro
molinillo de cristal (si se incluye)	Hierbas aromáticas	2	10g
	Frutos secos, granos de café	2	50g
	Carne cruda - bistec - cortada en dados de 2½ cm	2 (5 segundos)	50g

uso de los accesorios

Consulte la tabla de velocidades recomendadas para cada accesorio.

⑱ cuchilla

La cuchilla es el accesorio más versátil de todos. La textura obtenida depende del tiempo de procesamiento.
Para obtener texturas más gruesas, utilice el control de acción intermitente.
Utilice la cuchilla para elaborar masas para tartas y pasteles, picar carne cruda y cocida, verduras, frutos secos, paté, salsas, purés, sopas y también para rallar galletas y pan.

También puede utilizarla para hacer masas con levadura si el aparato que ha adquirido carece de la herramienta para amasar.

consejos

- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 2 cm aproximadamente.
- Rompa las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha.
- Para hacer masa para pasteles, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en cubos de 2 cm.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de procesamiento.

⑲ utensilio para amasar (si se incluye)

Use este accesorio para masas con levadura.

- Coloque los ingredientes secos en el bol y añada el líquido por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave; el proceso suele tardar 60 segundos.
- El reamasado o la forma deben hacerse únicamente a mano. No es aconsejable reamasar o dar forma en el bol, ya que esta operación podría afectar a la estabilidad del aparato.

⑳ disco emulsionante

Utilícelo solamente para mezclas ligeras como nata o mayonesa.

consejos

- Antes de utilizar el bol y el utensilio asegúrese de que estén limpios y sin restos de grasa.

㉑ discos rebanadores/ralladores

Para utilizar el disco.

disco rebanador/rallador reversible
Utilice el lado rallador para rallar queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.
Utilice el lado rebanador para el queso, zanahorias, patatas, col, pepino, calabacines, remolacha y cebollas.

seguridad

- **Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.**
- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados**

para utilizar los discos de corte

1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable ④.
2 Sujetándolo por la parte central, coloque el disco sobre el eje motor con el lado apropiado hacia arriba.
3 Coloque la tapa.
4 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
5 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el empujador; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.**

consejos

- Utilice ingredientes frescos
- No corte los alimentos en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada de alimentos casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla.
- Los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.
- Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

㉒ exprimidor de cítricos (si se incluye)

Utilice el exprimidor de cítricos para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.

ⓐ cono
ⓑ colador

para utilizar el exprimidor de cítricos

1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
2 Acople el colador dentro del bol; asegúrese de que el asa del colador coincida con el asa del bol y que quede bien sujeta en su posición.
3 Coloque el cono sobre el eje motor y gírelo hasta que llegue abajo.
4 Corte la fruta en mitades. Luego encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.

- **El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente.**
- Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla.
- Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro antes de exprimirla.
- Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador de forma regular para impedir la acumulación de pulpa y semillas.

cuidado y limpieza

- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- **Maneje las cuchillas y los discos de corte con sumo cuidado; están muy afilados.**
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

unidad de potencia

- Límpiela con un trapo húmedo y séquela a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestre restos de comida.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia ⑨.

licuadora/molinillo

1 Vacíe el copa/jarra, desenrosque la unidad de cuchillas de la licuadora girando hacia la posición de desbloqueo 🔓 para soltarla.
2 Lave el copa/la jarra a mano.
3 Retire y lave el anillo de cierre.
4 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en agua.**
5 Deje secar con las cuchillas hacia abajo.

otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- Como alternativa, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. Evite colocar los artículos en la bandeja inferior directamente por encima del elemento térmico. Se recomienda utilizar un programa corto y a baja temperatura (50ºC máximo).

Artículo	**Artículo adecuado para lavar en el lavavajillas**
bol principal, tapa, empujador	✔
cuchillas, utensilio para amasar	✔
disco emulsionante	✔
eje de transmisión desmontable	✔
disco	✔
exprimidor de cítricos	✔
vaso de la licuadora, tapa, tapón de llenado	✔
tarro de cristal del molinillo	✔
unidad de cuchillas y fijación para la licuadora y el molinillo	✘
espátula	✔

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.
- **Si tiene algún problema con el funcionamiento del procesador, antes de llamar para solicitar ayuda, consulte la guía de solución de problemas.**

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.
Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Guía de solución de problemas		
Problema	**Causa**	**Solución**
El procesador no funciona	No hay corriente	Compruebe que el procesador esté enchufado
	El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia.	Compruebe que el bol se encuentra correctamente acoplado, con el asa hacia la derecha.
	La tapadera del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que el cierre de la tapadera está bien ubicado en la zona del asa. **El procesador no funcionará si el bol y la tapadera se han acoplado incorrectamente.**
		Si no es por ninguna de las razones anteriores, compruebe el fusible/disyuntor en su hogar.
La licuadora/el molinillo no funciona	La licuadora/molinillo no se ha ajustado correctamente.	La licuadora/molinillo no funcionará si no está acoplado correctamente en el enclavamiento.
	La licuadora/molinillo no se ha ensamblado correctamente.	Compruebe que la unidad de cuchillas esté bien ajustada dentro del vaso/jarra.
El procesador se detiene cuando está en marcha	Se ha sobrecargado el procesador/superado la capacidad máxima.	Compruebe la capacidad máxima indicada en el gráfico de velocidades recomendadas.
	La tapa no está bien sujeta.	Compruebe que la tapadera está bien sujeta.
La licuadora/molinillo gotea por la base del conjunto de cuchillas	Falta el sello Sello incorrectamente colocado Sello dañado	Compruebe que el sello esté bien colocado y sin dañar. Consulte “servicio técnico y atención al cliente” para un sello de recambio.
Mal rendimiento de los	Consulte los consejos de la sección oportuna “Utilizar el accesorio”. Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

sikkerhed

- Knive og skiver er meget skarpe og skal behandles forsigtigt. **Hold dem altid ved fingergrebet i toppen, bort fra skæret, både under brug og rengøring.**
- Løft eller bær ikke maskinen i håndtaget – det kan gå i stykker, hvilket kan medføre personskader.
- Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Stik aldrig hænder og køkkenredskaber ned i foodprocessorens skål eller i blenderglasset, mens de er tilsluttet strømforsyningen.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:-
  - inden dele sættes på eller tages af;
  - når apparatet ikke anvendes;
  - før rengøring.
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid de(n) medfølgende nedstopper(e).
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden at blenderen eller kværnglasset er monteret.**
- Før låget fjernes fra skålen, eller blenderen/kværnen fra motorenheden:-
  - sluk maskinen;
  - vent til tilbehør/knive står helt stille;
  - pas på ikke at skrue blenderkanden eller kværnen af knivenheden.
- Væsker bør afkøle til stuetemperatur, før de blendes.
- Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren - brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.
- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- **Træk altid stikket ud, når køkkenmaskinen ikke er i brug.**
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Brug aldrig en defekt maskine. Få den efterset eller repareret: se under 'service og kundepleje'.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over en bordkant, et skærebræt el.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Overskrid ikke de maksimale mængder, der er angivet i tabellen over anbefalede hastigheder.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Misbrug af foodprocessoren/blenderen kan føre til personskade.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.

  Se det relevante afsnit om "brug af tilbehør" for yderligere sikkerhedsadvarsler for hvert enkelt tilbehør.

før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for at elforsyningen svarer til, den der står på undersiden af motorenheden.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

før ibrugtagning

1 Fjern plastovertræk fra knivene. **Pas på – knivene er meget skarpe.** Disse overtræk bør kasseres – de er kun beregnet til at beskytte knivene under produktion og transport.
2 Vask delene, se under 'pleje & rengøring'

forklaring

processor

① nedstopper
② påfyldningstragt
③ låg
④ aftagelig drivaksel
⑤ skål med drivaksel
⑥ motorenhed
⑦ hastigheds-/impuls- funktionskontrol
⑧ sikkerhedslåse
⑨ ledningsopbevaring (bagpå)

blender (hvis medleveret)

⑩ knivenhed
⑪ tætningsring
⑫ blenderglas
⑬ midterprop
⑭ låg

glaskværn (hvis medleveret)

⑮ bæger
⑯ tætningsring
⑰ knivenhed

tilbehør

Ikke alt tilbehør beskrevet nedenfor følger med din foodprocessor. Tilbehør afhænger af modeltypen.

⑱ kniv
⑲ dejredskab (hvis medleveret)
⑳ emulgeringsredskab
㉑ tyk snitte-/grov riveplade
㉒ citruspresser (hvis medleveret)
㉓ dejskraber

sådan bruges foodprocessoren

1 Sæt skålen på ved at anbringe ▽ på skålen ud for ▲ på motorenheden, drej med uret ❶, indtil det låser ▼▲.

2 Sæt et tilbehør ned over skålens drivaksel.

Bemærk: Aftagelig drivaksel ④ bør kun sættes på, når der anvendes plader, eller citruspresser.

- Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.

3 Sæt låget ❷ på - se efter, at toppen af drivakslen/redskabet er på plads midt i låget.

- **Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren; brug altid tænd/slukfunktionen.**

4 Stik ledningen ind i stikkontakten, tænd og vælg en hastighedsindstilling. (Se tabellen over anbefalede hastigheder).

- **Køkkenmaskinen kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på. Sørg for, at påfyldningstragten og skålens håndtag befinder sig på højre side.**
- Brug impulsfunktionen (**P**) til korte blendninger. Impulsfunktionen vil være i funktion så længe kontrolknappen trykkes ned.

5 Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.

- **Sluk altid for maskinen og træk stikket ud, inden låget fjernes.**

vigtigt

- Foodprocessoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, eller til at lave stødt melis om til flormelis.
- Når der tilsættes mandelessens eller krydderier: Undgå, at de kommer i berøring med plastik. Det kan give misfarvning, der ikke kan fjernes.

sådan bruges blenderen (hvis medleveret)

1 Sæt tætningsringen ⑪ ind i knivenheden ⑩ – sørg for at tætningsringen er korrekt placeret i hulrummet.

- **Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.**

2 Hold i undersiden af kniven ⑩ og sæt bladene i kanden - drej mod uret for at låse, indtil det siger klik ❸. Se illustrationen på undersiden af kniven:

🔓 - oplåst position

🔒 - låst position

Blenderen vil ikke fungere, hvis den ikke er sat korrekt sammen.

3 Kom ingredienserne i blenderglasset.

4 Sæt låget på kanden, og drej med uret ❹. indtil det siger klik. Sæt påfyldningsdækslet på.

5 Anbring blenderen på motorenheden, placér ▽ på blenderen ud for ▲ på motorenheden, og drej med uret ❺ for at låse ▼▲.

- **Maskinen vil ikke fungere, hvis blenderen ikke er korrekt monteret på sikkerhedslåsen.**

6 Vælg en hastighed (se tabellen over anbefalede hastigheder) eller brug impulskontrollen.

sikkerhed

- **Væsker bør afkøle til stuetemperatur, før de blendes.**
- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden og undgå at røre knivens skarpe dele under rengøring.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- Brug kun glasset sammen med knivenheden der medfølger.
- Lad aldrig blenderen køre, når den er tom.
- Lad aldrig blenderen køre længere end 60 sekunder ad gangen for at sikre, at den holder længst muligt.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføres glasset.

tips

- Til mayonnaise hældes alle ingredienserne, undtagen olien, i blenderen. Fjern midterproppen. Hæld langsomt olien ned gennem hullet i låget, mens maskinen kører.
- Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skrabes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde.
- Isknusning – brug impulsfunktionen i korte træk indtil isen er knust til den ønskede konsistens.
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Maskinen kan ikke starte, hvis blenderen er sat forkert på.
- Til at blende tørre ingredienser – skær dem i mindre stykker, fjern midterproppen og kom stykkerne i ét ad gangen, mens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. Tøm den regelmæssigt for det bedste resultat.
- Brug ikke blenderen som opbevaringsboks. Den skal være tom før og efter brug.
- Blend aldrig mere end 1,2 liter - mindre ved væsker der skummer, f.eks. milkshake.

brug af kværn (hvis medleveret)

Brug kværnen til at male urter, nødder og kaffebønner.

1 Kom ingredienserne i glasset ⑮.
2 Sæt tætningsringen ⑯ på knivenheden ⑰.
3 Vend knivenheden på hovedet. Sænk den ned i glasset med knivene nedad.
4 Knivenheden skrues på glasset indtil det er fingertæt ❻. Se illustrationen på undersiden af kniven:
   - oplåst position
   - låst position
5 Placér kværnen på motordelen, og drej med uret, anbring ▽ på kværnen ud for ▲ på motorenheden, og drej med uret ❼ for at låse ⧗.
6 Skift til maksimal hastighed eller brug pulskontrol.

sikkerhed

- Knivenheden må aldrig sættes på din køkkenmaskine, uden at glasset er monteret.
- Glasset må aldrig skrues af, når kværnen er monteret på maskinen.
- Lad være med at røre ved de skarpe knive - Sørg for at knivenheden er uden for børns rækkevidde.
- Kværnen må aldrig fjernes, før knivene er stoppet helt.
- Lad ikke kværnen køre i mere end 30 sekunder, for at sikre at kværnen holder længere. Sluk for den, så snart du har den rigtige konsistens.
- Det anbefales ikke at arbejde med krydderier, da de kan skade plastikdelene.
- Maskinen vil ikke fungere, hvis kværnen ikke er sat korrekt sammen.
- Må kun bruges til tørre ingredienser.

tips

Urter kværnes bedst når de er rengjorte og tørre.

tabel over anbefalede hastigheder

redskab/tilbehør	**funktion**	**hastighed**	**maximale mængder**
kniv	Kager	1 - 2	1kg totalvægt
	Ælte fedtstof i mel Tilsætte vand til blanding kageingredienser	2 1 - 2	250g vægt af mel
	Hakning & purering	2	400g totalvægt af hakket magert kød
	Tyk suppeblanding (400 ml. flydende til 400 g. tørre ingredienser) Tyndere suppeblandinger /mælk	start på 1 og gå op til 2	800g 600 ml
ælteredskab (hvis medleveret)	Gærdeje	2	340g vægt af mel
emulgeringsredskab	Fløde Mayonnaise	1 - 2 2	250 ml 300 g olie
plader - snitte/rive	Faste madvarer, f.eks. gulerødder, faste oste Blødere madvarer, f.eks. agurker, tomater	2 1	– –
citruspresser (hvis medleveret)	Citrusfrugter	1	–
blender (hvis medleveret)	Alt type arbejde	2	1,2 liter
glaskværn (hvis medleveret)	Urter	2	10g
	Nødder, kaffebønner	2	50g
	Utilberedt kød - oksebøf - skæres i 2½ cm tern	2 (5 sek.)	50g

brug af tilbehør

Se ovenstående oversigt vedr. hastighed for det enkelte tilbehør.

⑱ kniv

Kniven er den mest alsidige af alle tilbehørsdelene. Det er forarbejdningstiden, der bestemmer konsistensen. Brug start-/stop funktionen, hvis konsistensen skal være lidt grov. Kniven kan bruges til at lave kager og bagværk, hakke råt og tilberedt kød, grøntsager, nødder, pate, dip, til at purere supper og også til at lave rasp af kiks og brød.

Den kan også bruges til dejblandinger med gær, hvis ælteredskabet ikke medfølger.

tips

- Skær madvarer som kød, brød, grøntsager ud i 2 cm tern, inden de forarbejdes.
- Kiks bør brækkes i mindre stykker og tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.
- Til bagværk bruges fedtstoffet direkte fra køleskabet skåret i 2 cm tern.
- Pas på ikke at lade det køre for længe.

⑲ dejredskab (hvis medleveret)

Anvendes til dejblandinger med gær.

- Læg de tørre ingredienser i skålen; tilsæt væsken gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører. Lad maskinen køre, indtil der dannes en blød, smidig dejklump - dvs. 60 sekunder.
- Anden gang æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte anden gang i skålen, da maskinen kan komme ud af balance.

⑳ emulgeringsredskab

Anvendes kun til lette blandinger som f.eks. føde og mayonnaise.

tips

- Sørg for, at skålen og redskabet er rene og fri for fedt, før brug.

㉑ snitte-/riveplader

Sådan bruges pladen.

vendbar snitte-/riveplade
Brug rive-siden til ost, gulerødder, kartofler og mad med lignende konsistens.
Brug snitte-siden til ost, gulerødder, kartofler, kål, agurk, squash, rødbeder og løg.

sikkerhed

- **Tag aldrig låget af, før snittepladen står helt stille.**
- **Behandl skærepladerne forsigtigt - de er særdeles skarpe**

brug af skærepladerne

1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel ④.
2 Hold pladen i grebet i midten, sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad.
3 Sæt låget på.
4 Læg ingredienserne i påfyldningstragten.
5 Tænd maskinen og tryk jævnt med nedstopperen - **stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.**

tips

- Brug friske madvarer
- Skær ikke ingredienserne i for små stykker. Ingredienserne må gerne have ca. samme størrelse som bredden af tilførselsrøret. Dette forhindrer ingredienserne i at glide ud til siden under blendning.
- Ingredienser der placeres i lodret position kommer ud i mindre stykker, end ingredienser der placeres i vandret position.
- Der vil altid være en lille smule spild på skiven og i skålen efter blendning.

㉒ citruspresser (hvis medleveret)

Brug citruspresseren til at presse saften ud af citrusfrugter (f.eks. appelsiner, citroner, lime og grapefrugter).

ⓐ riflet kegle
ⓑ si

sådan bruges citruspresseren

1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel.
2 Sæt sien ned i skålen - sørg for, at siens håndtag låses på plads lige over håndtaget på skålen.
3 Sæt keglen ned over drivakslen og drej den, til den falder helt ned på plads.
4 Skær frugten midt over. Tænd for maskinen og tryk frugten ned over keglen.

- **Citruspresseren kan ikke starte, hvis sien ikke er låst rigtigt fast.**
- Det bedste resultat opnås ved at opbevare og presse frugt ved rumtemperatur og håndrulle dem på køkkenbordet før de presses.
- Bevæg frugten fra side til side, mens den presses for at udvinde mest mulig saft.
- Når der presses store mængder, skal siet tømmes regelmæssigt for at forebygge akkumulering af frugtkød og kerner.

pleje og rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- **Behandl kniv og snitteplader forsigtigt - de er særdeles skarpe.**
- Visse fødevarer misfarver plastdelene. Det er ganske normalt og skader ikke plastikken eller giver afsmag i maden. Misfarvninger kan fjernes ved at gnide dem med en klud dyppet i spiseolie.

motorenhed

- Aftørres med en fugtig klud; tør efter. Sørg for, at området omkring sikkerhedslåsen er fri for madrester.
- Nedsænk aldrig motorenheden i vand.
- Opbevar overskydende ledning I opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden ⑨.

blender/kværn

1 Tøm blenderglas/bæger, skru blenderkniven løs ved at dreje til oplåst position 🔓 for at løsne den.
2 Vask blenderglas/bæger i hånden.
3 Fjern og vask tætningsringen.
4 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen. **Kom ikke knivenheden i vand.**
5 Vendes på hovedet til tørring.

alle andre dele

- Vaskes i hånden og tørres af.
- Alternativt kan de vaskes på øverste stativ i opvaskemaskinen. Undgå at placere delene på det nederste stativ direkte over varmeelementet. Et kort program med lav temperatur (maksimalt 50°C) anbefales.

Dele	**Dele, der kan vaskesi opvaskemaskinen**
skål, låg, nedstopper	✔
kniv, dejredskab	✔
emulgeringsredskab	✔
aftagelig drivaksel	✔
pladen	✔
citruspresser	✔
blenderkande, låg, påfyldningsdæksel	✔
glaskanden til kværnen	✔
knivenhed og tætningsring til blender og kværn	✘
dejskraber	✔

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.
- **Hvis du har problemer med at bruge foodprocessoren, skal du, før du henvender dig til forhandleren for at få hjælp, læse fejlfindingsvejledningen.**

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation
- skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU DIREKTIV 2002/96/EF.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Fejlfindingsvejledning		
Problem	**Årsag**	**Løsning**
Processoren fungerer ikke	Ingen strøm	Kontrollér, at foodprocessorens stik er sat i en stikkontakt.
	Skålen er ikke sat korrekt på motorenheden.	Sørg for at skålet er placeret korrekt, med håndtaget mod den højre side.
	Låget til skålen er ikke låst rigtigt på.	Sørg for at lågets sikkerhedslås er placeret korrekt i håndtaget. **Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.** Hvis alt det ovenstående er i orden, bør du efterse dine sikringer/afbryder.
Blender/kværn kan ikke starte	Blender/kværn ikke låst på korrekt.	Blenderen/kværnen kan ikke starte, hvis de er sat forkert på sammenkoblingsmekanismen.
	Blender/kværn ikke samlet korrekt.	Kontrollér, at knivenheden sidder helt stramt i blenderglasset/glasset
Foodprocessor stopper mens den er i gang	Foodprocessoren er overbelastet/de maksimale mængder er overskredet.	Check de maksimale mængder, som er angivet i tabellen over anbefalede hastigheder.
	Låget er låst op.	Check at låget er låst korrekt fast.
Blender/kværn lækker fra bunden af knivenheden.	Der mangler en tætningsring. Tætningsringen er sat forkert på. Tætningsringen er beskadiget.	Kontrollér, at tætningsringen sidder rigtigt og ikke er beskadiget. Se “service & kundeservice” for at få erstattet tætningsringen
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt	Se tips i afsnittet ”Brug af tilbehør”. Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

säkerhet

- Bladen och skivorna är mycket vassa. **Var försiktig! Håll alltid i greppet längst upp med eggen vänd bortåt när du hanterar eller rengör dem.**
- Lyft inte och bär inte matberedaren i handtaget – om du gör det kan handtaget gå sönder och orsaka skada.
- Ta alltid bort kniven innan du tömmer skålen.
- Stick inte ner händer eller redskap i skålen eller mixerkannan när kontakten är i.
- Stäng av den och dra ut sladden:-
  - innan du monterar eller tar bort delar;
  - när den inte används;
  - före rengöring.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- **Montera aldrig knivsatsen på drivenheten utan att mixern eller kvarnbehållaren är monterad.**
- Innan du tar bort locket på skålen eller mixern/kvarnen från nätdelen:-
  - stänga av;
  - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla;
  - var försiktig så att du inte skruvar av mixerbägaren från bladenheten.
- Låt vätskor svalna till rumstemperatur innan de mixas.
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.
- **Denna apparat skadas och kan orsaka skada om låsmekanismen utsätts för alltför stor kraft.**
- **Lämna aldrig stickkontakten i uttaget när matberedaren inte används.**
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Använd aldrig en skadad apparat. Se till att den undersöks eller repareras. se 'service och kundtjänst'.
- Låt aldrig strömenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt inte överflödig sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Överskrid inte den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Om du använder matberedaren/mixern på fel sätt kan det resultera i skada.
- Maxbedömningen baseras på det tillbehör som kräver störst effekt. Andra tillbehör kan vara mindre energikrävande.

  Se relevant avsnitt under "använda tillbehören" för information om ytterligare säkerhetsvarningar för varje enskilt tillbehör

innan du sätter i stickkontakten

- Se till att nätspänningen hos dig motsvarar den som visas på apparatens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

före användning

1 Ta bort plastskydden från knivbladet. **Observera att bladen är mycket vassa.** Dessa skydd bör slängas eftersom de endast är avsedda att skydda bladet under tillverkning och transport.
2 Diska delarna, "se skötsel och rengöring"

förklaring till bilder

matberedare

① påförare
② matarrör
③ lock
④ borttagbar drivaxel
⑤ skål med drivaxel
⑥ drivenhet
⑦ hastighets/momentanreglage
⑧ säkerhetslås
⑨ sladdförvaring (baktill)

mixer (om sådan medföljer)

⑩ bladenhet
⑪ packningsring
⑫ bägaren
⑬ påfyllningslock
⑭ lock

glasmultikvarn (om sådan medföljer)

⑮ behållaren
⑯ packningsring
⑰ bladenhet

tillbehör

Eventuellt medföljer inte alla tillbehör som anges nedan din matberedare. Tillbehören beror på vilken modell som köpts.

⑱ knivblad
⑲ degverktyg (om sådan medföljer)
⑳ emulgeringsverktyg
㉑ grov skivnings/rivningsskiva
㉒ citruspress (om sådan medföljer)
㉓ spatel

använda matberedaren

1 Montera skålen så att ▽ på skålen kommer mot ▲ på drivenheten och vrid medurs ❶ tills den låses fast ⧗.

2 Montera en tillsats på skålens drivenhet.
Obs! Den borttagbara drivaxeln ④ ska bara vara monterad när skivorna, eller den citruspressen används.

- Sätt alltid skålen och tillbehöret på matberedaren innan du tillsätter ingredienserna.

3 Sätt på locket ❷, och se till att drivaxelns/tillsatsens övre ände kommer in i mitten på locket.

- **Använd inte locket för att använda matberedaren utan använd alltid på/av-hastighetsreglaget.**

4 Koppla in, slå på och välj en hastighet. (Se tabellen med rekommenderade hastigheter.)

- **Matberedaren startar inte om skålen och locket inte är ordentligt fastlåsta. Kontrollera att matarröret och skålens handtag sitter på höger sida.**
- Använd pulsknappen (**P**) för korta stötar. Pulskörningen pågår så länge reglaget är aktiverat.

5 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.

- **Stäng alltid av och koppla ur innan du tar bort locket.**

viktigt

- Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffebönor eller göra strösocker till florsocker.
- När du tillsätter bittermandelessens eller andra smaktillsatser måste du undvika att dessa kommer i direktkontakt med plasten, eftersom det kan orsaka bestående missfärgningar.

använda mixern (om sådan medföljer)

1 Placera tätningsringen ⑪ på knivsatsen ⑩. Se till att tätningen är korrekt placerad i spåren.

- **Läckage kan uppstå om tätningsringen skadas eller sätts på felaktigt.**

2 Fatta tag i undersidan på knivsatsen ⑩ och sätt ner bladen i bägaren – vrid moturs för att låsa ❸. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:

🔓 – ej låst läge

🔒 – låst läge

Mixern fungerar inte om den inte är korrekt monterad.

3 Lägg ingredienserna i bägaren.

4 Sätt på locket på bägaren och vrid medurs ❹ tills det knäpper till. Sätt på påfyllningslocket.

5 Placera mixern på drivenheten så att ▽ på mixern kommer mot ▲ på drivenheten och vrid medurs ❺ för att låsa ⧗.

- **Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt fastlåst.**

6 Välj hastighet (se tabellen med rekommenderade hastigheter) eller använd pulsreglaget.

säkerhet

- **Låt vätskor svalna till rumstemperatur innan de mixas.**
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggar vid rengöring.
- Använd mixern bara när locket sitter på.
- Använd endast bägaren med bladenheten isatt.
- Kör aldrig mixern när den är tom.
- För att mixern ska hålla så länge som möjligt bör du aldrig köra den längre än 60 sekunder.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bägaren.

tips

- När du gör majonnäs ska du lägga i alla ingredienserna utom oljan i mixern. Ta bort locket till påfyllningshålet. Häll därefter sakta i oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.
- Iskrossning – använd pulsen i korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.
- Apparaten fungerar inte om mixern sätts på felaktigt.
- Mixa torra ingredienser – skär i bitar, ta bort locket till påfyllningshålet och släpp ned bitarna en och en medan apparaten är igång. Håll handen över öppningen. Resultatet blir bäst om du tömmer apparaten med jämna mellanrum.
- Använd inte mixern som förvaringskärl. Håll den tom före och efter användning.
- Mixa aldrig mer än 1,2 liter - mindre för skummande vätskor som milkshake.

använda kvarnen (om sådan medföljer)

Använd kvarnen för att mala örtkryddor, nötter och kaffebönor.

1 Placera ingredienserna i behållaren ⑮.
2 Lägg tätningsringen ⑯ i knivsatsen ⑰.
3 Vänd knivsatsen upp-och-ner. Sätt den på behållaren med bladen nedåt.
4 Skruva på knivsatsen på behållaren så hårt det går för hand ❻. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:
   – ej låst läge
   – låst läge
5 Placera kvarnen på drivenheten så att ▽ på på kvarnen kommer mot ▲ på drivenheten och vrid medurs ❼ för att låsa ⧗.
6 Ställ in högsta hastighet eller använd pulsreglaget.

säkerheten

- Montera aldrig knivsatsen på matberedaren utan att behållaren är monterad.
- Skruva aldrig bort behållaren medan kvarnen sitter kvar på matberedaren.
- Vidrör inte de vassa bladen – Förvara knivsatsen utom räckhåll för barn.
- Ta aldrig bort kvarnen förrän bladen har stannat helt.
- För att din kvarn ska hålla länge bör du inte köra den längre än 30 sekunder i taget. Stäng av så snart som du fått rätt konsistens.
- Torra kryddor bör inte malas i kvarnen, eftersom de kan skada plastdelarna.
- Maskinen startar inte om kvarnen inte är korrekt monterad.
- Använd bara torra ingredienser.

tips

Örtkryddor mals bäst om de är rena och torra.

tabell med rekommenderade hastigheter

redskap/tillbehör	**funktion**	**hastighet**	**maxmängder**
kniv	Baka kakor	1 - 2	1kg totalvikt
	Arbeta samman fett och mjöl Tillsätta vatten för att hålla samman pajdegsingredienser	2 1 - 2	250 g mjölvikt
	Hacka och puréa	2	400 g hackat magert kött totalvikt
	Tjock soppa (400 ml vätska till 400 g torra ingredienser) Tunnare soppor/mjölk	börja på 1 och öka till 2	800 ml 600 ml
degverktyg (om sådan medföljer)	Jäsdegar	2	340 g mjölvikt
emulgeringsverktyg	Grädde Majonnäs	1 - 2 2	250 ml 300 g olja
skivor - skivning/rivning	Fasta livsmedel, som morötter, hårdost Mjukare livsmedel, som gurka, tomater	2 1	– –
citruspress (om sådan medföljer)	Citrusfrukter	1	–
mixer (om sådan medföljer)	All beredning	2	1,2 liter
glaskvarn (om sådan medföljer)	Örtkryddor	2	10g
	Nötter, kaffebönor	2	50g
	Rått nötkött – skuret i tärningar på 2½ cm	2 (5 sekunder)	50g

använda tillsatserna

Se tabellen med rekommenderade hastigheter för de enskilda tillsatserna.

⑱ knivblad

Knivbladet är det mångsidigaste av alla tillsatserna. Hur länge du ska köra maskinen beror på vilken konsistens du vill ha. För grövre konsistenser använder du pulsreglaget. Knivbladet använder du för att blanda till kakdeg och pajdeg, hacka rått och kokt kött och råa och kokta grönsaker, hacka nötter, göra pastejer och dipsåser, puréa soppor och göra kex- och brödsmulor.

Den kan även användas till jäsdeg om du inte har någon degverktyg.

tips

- Skär livsmedel såsom kött, bröd och grönsaker i 2 cm tärningar innan de körs.
- Bryt kex i bitar och släpp ner dem i matningsröret medan maskinen går.
- För pajdeg ska matfettet tas direkt ur kylen, skuret i 2 cm tärningar.
- Var noga med att inte arbeta degen för mycket.

⑲ degverktyg (om sådan medföljer)

Används för jästdegar.

- Lägg de torra ingredienserna i skålen och häll ner vätska i matartuben medan maskinen går. Kör blandningen tills den blir till en jämn elastisk degklump. Det tar ca 60 sekunder.
- Gör den andra knådningen för hand. Att göra den andra knådningen i skålen är inte att rekommendera, eftersom matberedaren då kan bli ostadig.

⑳ emulgeringsverktyg

Använd detta bara för lätta blandningar såsom grädde eller majonnäs.

tips

- Se till att skålen och verktyget är rena och fria från fett innan du använder dem.

㉑ skivnings/rivningsskivor

använda skivan

vändbar skivnings/rivningsskiva

Använd rivningssidan för ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande konsistens.

Använd skivningskivan för ost, morötter, potatis, vitkål, gurka, zucchini, rödbetor och lök.

säkerhet

- **Ta aldrig av locket förrän skärskivan är helt stilla.**
- **Var försiktig när du hanterar skärskivorna – de är extremt vassa.**

använda skärskivorna

1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln ④.
2 Håll i handtaget i mitten och lägg skivan på drivaxeln med önskad sida uppåt.
3 Sätt på locket.
4 Lägg livsmedlen i matarröret.
5 Slå på matberedaren och tryck ner livsmedlen i jämn takt med matarstaven – **stoppa aldrig ner fingrarna i matarröret.**

tips

- Använd färska ingredienser.
- Skär inte i för små bitar. Fyll större delen av matarröret. På så sätt förhindrar du att maten glider åt sidorna under bearbetningen.
- Om bitarna läggs i upprätt blir de kortare än om de läggs i liggande.
- Det blir alltid lite skräp kvar på skivan eller i skålen efter bearbetningen.

㉒ citruspress (om sådan medföljer)

Använd citruspressen för att pressa juice från citrusfrukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt).

ⓐ kon
ⓑ sil

använda citruspressen

1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln.
2 Passa in silen i skålen – kontrollera att handtaget på silen är i låst läge, direkt ovanför handtaget på skålen.
3 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner.
4 Skär frukten i halvor. Slå sedan på apparaten och tryck frukten mot konen.

- **Citruspressen startar inte om silen inte är korrekt fastlåst.**
- För bäst resultat ska frukten förvaras och pressas i rumstemperatur och rullas för hand på en arbetsbänk innan den pressas.
- Flytta frukthalvan från ena sidan till den andra under pressningen för att få ut all fruktsaften.
- Om du pressar stora mängder juice ska du tömma silen regelbudet så att fruktkött och kärnor inte ansamlar sig.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- **Hantera kniv och skärskivor försiktigt - de är extremt vassa.**
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte, och mat som du lagar senare påverkas inte heller på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja försvinner missfärgningen.

strömenhet

- Torka med fuktig trasa och torka sedan torrt. Kontrollera att det inte finns några matrester nära låsmekanismen.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida ⑨.

mixer/kvarn

1 Töm bägaren/behållaren, skruva loss mixerns knivsats genom att vrida till upplåsningsläge 🔓 för att frigöra den.
2 Diska bägaren/behållaren för hand.
3 Ta ut och diska tätningsringen.
4 Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. **Doppa inte bladenheten i vatten.**
5 Låt torka upp och ned.

alla övriga delar

- Diska för hand och torka.
- Alternativt kan de diskas i den övre korgen i diskmaskinen. Undvik att placera dem i den nedre korgen direkt ovanför värmeelementet. Ett kort program med låg temperatur (maximalt 50°C) rekommenderas.

komponent	**komponenter som kan diskas i diskmaskin**
stor skål, lock, stöt	✔
knivblad, degverktyg	✔
emulgeringsverktyg	✔
löstagbar drivaxel för visp	✔
skivan	✔
citruspress	✔
mixerbägare, lock, påfyllningslock	✔
glaskvarn	✔
knivsats och tätning för mixer och kvarn	✘
spatel	✔

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.
- **Om du har några problem med användningen av din matberedare ber vi dig läsa denna felsökningsguide innan du ringer och anmäler felet.**

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
- service eller reparationer
- Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Felsökningsguide		
Problem	**Orsak**	**Lösning**
Matberedaren fungerar inte	Ingen ström	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen.
	Skålen har inte satts på på nätenheten på rätt sätt.	Kontrollera att skålen sitter rätt och att handtaget sitter mot höger sida.
	Skålens lock är inte låst på rätt sätt.	Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet. **Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt.** Om inget av ovanstående gäller ska du kontrollera säkringen/strömbrytaren i hemmet.
Mixern/kvarnen fungerar inte	Mixern/kvarnen är inte ordentligt fastlåst.	Mixern/kvarnen startar inte om den inte är korrekt fastlåst.
	Mixern/kvarnen är inte korrekt monterad.	Kontrollera att knivsatsen är tillräckligt hårt påskruvad i bägaren/behållaren.
Mixern stannar under beredningen	Mixern är överbelastad/maximal kapacitet har överskridits.	Kontrollera maxkapaciteterna som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
	Locket är inte låst.	Kontrollera att locket låsts ordentligt.
Mixern/kvarnen läcker från knivsatsens bas.	Tätningsringen saknas. Tätningsringen sitter inte rätt. Tätningsringen skadad.	Se till att tätningsringen sitter rätt och att den inte är skadad. Se ”service och kundtjänst” om du behöver en ny tätningsring.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska	Se tipsen i motsvarande avsnitt "Använda tillsatsen". Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

sikkerhet

- Bladene og platene er veldig skarpe. **Vær forsiktig. Hold alltid i fingergrepet øverst, unna skjærekanten, både ved bruk og rengjøring.**
- Ikke løft eller bær prosessoren i håndtaket. Det kan knekke og føre til skader.
- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Hold hender og verktøy unna prosessorbollen og mosebegeret mens strømmen er koblet til.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
  - før du setter på eller tar av deler;
  - når den ikke er i bruk;
  - før rengjøring.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
- **Aldri fest bladenheten på strømenheten uten at saftpressen eller kvernkrukken er festet.**
- Før du tar lokket av bollen eller fjerner moseren/kvernen fra strømenheten:
  - slå av maskinen;
  - vente til ekstrautstyret/stålkniven har stoppet helt opp;
  - vær forsiktig så du ikke skrur løs mosebegeret eller kvernen fra bladet.
- Væsker må avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- **Dette apparatet blir ødelagt og kan føre til skader hvis låsemekanismen blir utsatt for stort press.**
- **Alltid koble fra matprosessoren når den ikke er i bruk.**
- Bruk kun originalt ekstrautstyr.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundetjeneste.
- La aldri strømenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.
- Ikke overskrid maksimal kapasitet som beskrevet i tabellen over anbefalt hastighet.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Feil bruk av prosessoren/moseren kan føre til skader.
- Maksimum kapasitet er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.

Se i den relevante delen under Bruke festene for ytterligere sikkerhetsadvarsler for hvert feste.

før du setter i støpselet

- Forviss deg om at nettspenningen er den samme som den som står oppført på undersiden av maskinen.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

før første gangs bruk

1 Fjern plastikkdekslene fra knivbladet. **Bladene er veldig skarpe, så vær forsiktig.** Disse dekslene bør kastes da de kun skal beskytte bladet under produksjon og transport.
2 For vask av delene ser du Vedlikehold og rengjøring.

deler

foodprocessor

① stapper
② matetrakt
③ lokk
④ avtagbar drivaksel
⑤ bolle med drivaksel
⑥ strømenhet
⑦ hastighetskontroll/pulsfunksjon
⑧ sikkerhetslåser
⑨ ledningsvikler (bak)

hurtigmikser (hvis den medfølger)

⑩ knivenhet
⑪ tetningsring
⑫ mikserglass
⑬ påfyllingslokk
⑭ lokk

multikvern av glass (hvis den medfølger)

⑮ beger
⑯ tetningsring
⑰ knivenhet

ekstrautstyr

Det kan hende at ikke alle festene på listen nedenfor følger med matprosessoren. Festene avhenger av modellen.

⑱ knivblad
⑲ elter (hvis den medfølger)
⑳ emulgeringsverktøy
㉑ tykk skjæreplate/grov skjæreplate
㉒ sitruspresse (hvis den medfølger)
㉓ slikkepott

bruk av foodprocessoren

1 Fest bollen ved å stille ▽ på bollen på linje med ▲ på strømenheten, vri med klokken ❶ til den låses ⧗.

2 Fest ekstrautstyr over bollens drivaksel.

Merknad: Avtakbar drivaksel ④ skal bare festes når du bruker platene, eller den sitruspressen.

- Sett alltid bollen og festet på plass på prosessoren før du legger til ingredienser.

3 Fest lokket ❷ og sørg for at toppen av drivakselen/verktøyet festes i midten av lokket.

- **Ikke bruk lokket til å styre prosessoren, men bruk alltid av/på-hastighetskontrollen.**

4 Koble til, slå på og velg en hastighet. (Se i tabellen over anbefalt hastighet).

- **Prosessoren vil ikke fungere hvis bollen eller lokket ikke er festet skikkelig i sperrelåsen. Kontroller at påfyllingstrakten og bollehåndtaket er plassert på høyre side.**
- Bruk pulsfunksjonen (**P**) til korte støt. Pulsfunksjonen fungerer så lenge kontrollen holdes på plass.

5 Følg trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge når du skal ta av lokket, redskapene og bollen.

- **Slå alltid av apparatet og dra ut kontakten før du fjerner lokket.**

viktig

- Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsukker (farin).
- Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet da de kan lage merker.

bruk av hurtigmikseren (hvis den medfølger)

1 Sett tetningsringen ⑪ på knivenheten ⑩ – pass på at tetningen sitter på riktig sted i rillen.

- **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**

2 Hold undersiden av bladenheten ⑩ og sett inn bladene i mikserglasset - vri mot klokken til den klikker på plass ❸. Se på illustrasjonene på undersiden av bladenheten som følger:

🔓 - ulåst posisjon

🔒 - låst posisjon

Moseren vil ikke fungere hvis den ikke er riktig festet.

3 Ha ingrediensene i mikserglasset.

4 Sett lokket på mikserglasset og vri med klokken ❹ til det klikker på plass. Sett på fyllhetten

5 Plasser saftpressen på strømenheten, plasser ▽ på saftpressen på linje med ▲ på strømenheten og vri med klokken ❺ for å låse ⧗.

- **Apparatet fungerer ikke hvis hurtigmikseren er feil montert på sikkerhetssperren.**

6 Velg en hastighet (se i tabellen over anbefalt hastighet) eller bruk strømkontrollen.

sikkerhet

- **Væsker må avkjøles til romtemperatur før miksing.**
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Hurtigmikseren må alltid brukes med lokket påsatt.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri kjøre moseren når den er tom.
- For å sørge for lang levetid for moseren, kjører du den aldri i mer enn 60 sekunder.
- Smoothie-oppskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.

tips

- Når du lager majones, legger du alle ingrediensene unntatt oljen i moseren. Fjern traktdekselet. Mens apparatet kjører heller du oljen sakte gjennom hullet i lokket
- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske.
- Isknusing – bruk pulsfunksjonen i korte støt til du har fått ønsket konsistens.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Apparatet vil ikke fungere hvis moseren er plassert feil.
- Når du skal blande tørre ingredienser, skjærer du dem i biter, fjerner traktdekselet og mens apparatet kjører, legger du i én og én bit. Hold hånden over åpningen. For best resultat tømmer du den jevnlig.
- Hurtigmikseren egner seg ikke til oppbevaring. Den skal derfor alltid være tom når den ikke er i bruk.
- Ha aldri mer enn 1,2 liter væske i hurtigmikseren. Maks. mengde er noe mindre for luftige væskeblandinger, som milkshake.

bruke kvernen (hvis den medfølger)

Bruk kvernen til å kverne urter, nøtter og kaffebønner.

1 Legg ingrediensene i begeret ⑮.
2 Fest forseglingsringen ⑯ i bladenheten ⑰.
3 Snu bladenheten opp-ned. Senk den ned i begeret med bladene ned.
4 Skru bladenheten på begeret til den sitter stramt på ❻. Se på illustrasjonene på undersiden av bladenheten som følger:
   - ulåst posisjon
   - låst posisjon
5 Plasser kvernen på strømenheten, plasser ▽ på kvernen på linje med ▲ på strømenheten og vri med klokken ❼ for å låse ⧗.
6 Bytt til maksimal hastighet eller bruk pulskontrollen.

sikkerhet

- Aldri fest bladenheten på matprosessoren uten at begeret er montert.
- Aldri skru av begeret mens kvernen monteres på apparatet.
- Ikke berør de skarpe bladene – Hold bladenheten utenfor barns rekkevidde.
- Aldri fjern kvernen før bladene har stoppet helt.
- For å sikre lengst mulig levetid for kvernen må du aldri kjøre den i mer enn 30 sekunder. Slå av så snart du har oppnådd riktig konsistens.
- Behandling av krydder anbefales ikke siden de kan skade plastdelene.
- Apparatet fungerer ikke hvis kvernen er feilmontert.
- Bruk kun til tørre ingredienser.

hint

Urter hakkes best når de er rene og tørre.

tabell over anbefalt hastighet

redskap/ekstrautstyr	**funksjon**	**hastighet**	**Maksimums-kapasitet**
Stålkniv	Lage kakedeiger	1 - 2	1 kg total vekt
	Smuldre smør i mel Tilsette vann i mørdeig	2 1 - 2	250 g melvekt
	Hakking og mosing	2	400 g total vekt av hakket magert kjøtt
	Tykke supper (4 dl væske til 400 g tørre ingredienser) Tynnere suppeblandinger/melk	start på 1 og øk til 2	800 g 600 ml
deigkrok (hvis den medfølger)	Gjærblandinger	2	340 g melvekt
emulgeringsverktøy	Fløte Majones	1 - 2 2	250 ml 300 g olje
plater - skjære/strimle	Harde ingredienser som gulrøtter, harde oster Mykere ingredienser som agurk, tomat	2 1	– –
sitruspresse (hvis den medfølger)	Sitrusfrukter	1	–
hurtigmikser (hvis den medfølger)	All prosessering	2	1,2 liter
glasskvern (hvis den medfølger)	Urter	2	10g
	Nøtter, kaffebønner	2	50g
	Ukokt kjøtt - biffstek - skåret i terninger på 2½ cm	2 (5 sek)	50g

bruke ekstrautstyret

Se i tabellen over anbefalt hastighet for hvert ekstrautstyr.

⑱ knivblad

Knivbladet er det mest allsidige av alt ekstrautstyret. Lengden på behandlingstiden avgjør konsistensen som oppnås.
For grovere konsistens bruker du pulskontrollen.
Bruk knivbladet til å lage kaker og bakverk, kutte råtT og tilberedt kjøtt, grønnsaker, nøtter, paté, dipper, lage purésupper og til å lage smuler av kjeks og brød.

Kniven kan også brukes til å lage gjærdeig hvis du ikke har eltekrok.

hint

- Skjær opp matvarer som kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på omtrent 2 cm før behandling.
- Kjeks kan brytes i biter og tilsettes i påfyllingstrakten mens maskinen kjører.
- Når du lager bakverk bruker du fett rett fra kjøleskapet som er skåret i terninger på 2 cm.
- Pass på å ikke overbehandle dem.

⑲ elter (hvis den medfølger)

Bruk til gjærdeigblandinger.

- Plasser de tørre ingrediensene i bollen og tilsett væsken i påfyllingstrakten mens maskinen er i gang. Behandle til en jevn elastisk deigklump, noe som tar 60 sekunder.
- Elte på nytt for hånd. Det anbefales ikke at du elter på nytt i bollen siden det kan føre til at prosessoren blir ustabil.

⑳ emulgeringsverktøy

Brukes bare til lette blandinger, f.eks. fløte, majones.

hint

- Sørg for at bollen og verktøyet er rene og fettfrie før bruk.

㉑ skjære-/strimleplater

Bruke platen.

reversibel skjære-/strimleplate
Bruk strimlesiden til ost, gulrøtter, poteter og mat med lignende konsistens.
Bruk skjæresiden til ost, gulrøtter, poteter, kål, agurk, squash, beter og løk.

sikkerhet

- **Aldri fjern lokket før skjæreplaten har stanset helt.**
- **Vær forsiktig med skjæreplatene - de er veldig skarpe**

bruke skjæreplatene

1 Fest bollen på strømenheten, tilsett den avtakbare drivakselen ④.
2 Hold i midtgrepet og plasser platen på drivakselen med passende side øverst.
3 Sett på lokket.
4 Legg maten i påfyllingstrakten.
5 Slå på og dytt jevnt nedover med stapperen - **aldri plasser fingrene i påfyllingstrakten.**

hint

- Bruk ferske ingredienser
- Ikke skjær maten i for små biter. Fyll traktens bredde ganske full. Dette hindrer maten i å gli sidelengs under behandling.
- Mat som er plassert stående kommer ut kortere enn mat som er plassert liggende.
- Det vil alltid være en liten mengde mat som går til spille på platen eller i bollen etter behandling.

㉒ sitruspresse (hvis den medfølger)

Bruk sitruspressen til å klemme ut saften fra sitrusfrukter (f.eks. appelsiner, sitroner, lime og grapefrukt).

ⓐ presse
ⓑ sil

bruke sitruspressen

1 Fest bollen på strømenheten, tilsett den avtakbare drivakselen.
2 Fest silen i bollen og sørg for at silhåndtaket er låst i posisjon direkte over bollehåndtaket.
3 Plasser pressen over drivakselen og vri den til den faller helt ned.
4 Skjær frukten i to. Deretter slår du på og presser frukten ned i pressen.

- **Sitruspressen vil ikke fungere hvis silen ikke er låst skikkelig.**
- For best mulig resultater oppbevarer og presser du frukten i romtemperatur og håndruller den på en benkeplate før pressing.
- For å bidra til saftutvinningen beveger du frukten fra side til side når du presser den.
- Når du lager saft av store mengder frukt, tømmer du silen jevnlig for å hindre at det bygger seg opp fruktkjøtt og frø.

rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- **Håndter stålkniven og skjæreskivene med forsiktighet - de er svært skarpe.**
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastmaterialet. Dette er helt normalt og skader ikke plasten. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet i vegetabilsk olje.

strømenhet

- Tørk av med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. Påse at det ikke er matrester i eller rundt sikkerhetslåsen.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på strømenheten ⑨.

hurtigmikser/kvern

1 Tøm mikserglasset/begeret, skru av hurtigmikserbladet ved å vri til opplåst posisjon 🔓 for å frigjøre.
2 Vask mikserglasset/begeret for hånd.
3 Fjern og vask forseglingsringen.
4 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. **Ikke legg knivenheten i vann.**
5 La den stå og tørke opp ned.

alle andre deler

- Vask delene for hånd, og tørk av.
- Eller de kan vaskes i den øverste kurven i oppvaskmaskinen. Unngå å legge gjenstander i den nederste kurven rett over varmelementet. Et kort program med lav temperatur (maksimum 50 °C) anbefales.

Gjenstand	**gjenstand som er egnet til oppvaskmaskinen**
hovedbolle, lokk, stapper	✔
knivblader, deigkrok	✔
emulgeringsverktøy	✔
avtakbar drivaksel	✔
platen	✔
sitruspresse	✔
hurtigmikserglass, lokk, påfyllingslokk	✔
kvernglass	✔
knivenhet og tetning til hurtigmikser og kvern	✘
slikkepott	✔

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.
- **Hvis du får problemer med å bruke matprosessoren, skal du se delen om feilsøking før du ringer etter hjelp.**

Hvis du trenger hjelp med:

- å bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner
- kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.
Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Feilsøking		
Problem	**Årsak**	**Løsning**
Prosessoren fungerer ikke	Ikke strøm	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten.
	Bollen er ikke festet riktig til strømenheten.	Kontroller at bollen er riktig plassert og at håndtaket vender mot høyre.
	Bollelokket er ikke låst riktig.	Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet. **Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal.** Hvis det ikke er noe av ovennevnte, kontrollerer du sikringene/strømbryteren i huset.
Hurtigmikser/kvern vil ikke fungere.	Hurtigmikser/kvern er ikke låst fast riktig.	Hurtigmikser/kvern vil ikke fungere hvis den er montert feil i sperrelåsen.
	Hurtigmikser/kvern er ikke montert riktig.	Kontroller at bladenheten er helt strammet i mikserglasset/begeret.
Prosessoren stanser midt i prosessen	Prosessoren er overfylt / maksimal kapasitet overskredet.	Kontroller maksimal kapasitet i tabellen over anbefalte hastigheter.
	Lokket er låst opp.	Kontroller at lokket er riktig låst.
Hurtigmikser/kvern fra bladbasen.	Tetningsringen er borte. Tetningsringen er feil satt på Tetningsringen er skadet.	Sjekk at forseglingen er satt riktig på og ikke er skadet. For å få en ny forsegling ser du Service og kundestøtte
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig	Se tipsene i relevant del under “Bruke tilbehøret”. Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

turvallisuus

- Terät ja levyt ovat hyvin teräviä. **Käsittele niitä varovasti. Kun käsittelet tai puhdistat, tartu aina yläosan kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.**
- Älä nosta tai kanna yleiskonetta kahvasta. Muutoin kahva voi särkyä, jolloin voi aiheutua onnettomuus.
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa yleiskoneen kulhosta ja tehosekoittimen astiasta, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:-
  - ennen osien asentamista tai irrottamista;
  - kun laite ei ole käytössä;
  - ennen puhdistusta.
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppiloon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos tehosekoitinosa tai mylly ei ole paikallaan.**
- Ennen kannen poistamista kulhosta tai tehosekoittimen tai kulhon irrottamista moottoriyksiköstä:-
  - kytke virta pois;
  - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
  - älä irrota tehosekoittimen astiaa tai myllyä teristä.
- Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- **Kun monitoimikonetta ei käytetä, irrota sen pistoke sähköpistorasiasta.**
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Älä ylitä nopeussuositustaulukossa mainittuja enimmäistehoja.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Yleiskoneen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

Varusteiden turvallisesta käyttämisestä on lisätietoja varusteiden käyttäminen -kohdassa.

ennen pistokkeen työntämistä pistorasiaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

1 Poista terän muovisuojukset. **Terät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti.** Tämä suojukset on heitettävä pois, sillä niiden tehtävä on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen ajan.
2 Pese osat Hoito ja puhdistus -kohdassa kuvatulla tavalla.

selite monitoimikone

① syöttöpainike
② syöttösuppilo
③ kansi
④ irrotettava pyörityskappale
⑤ kulho ja vetoakseli
⑥ virtayksikkö
⑦ nopeuskytkin ja sykäyspainike
⑧ turvalukitukset
⑨ virtajohdon lokero (takana)

tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

⑩ teräyksikkö
⑪ tiivisterengas
⑫ kannu
⑬ täyttökansi
⑭ kansi

lasinen monitoimimylly (jos sisältyy toimitukseen)

⑮ astia
⑯ tiivisterengas
⑰ teräyksikkö

lisävälineet

Monitoimikoneesi mukana ei ehkä ole toimitettu kaikkia alla lueteltuja varusteita. Varusteet vaihtelevat mallin mukaan.

⑱ hienonnusterä
⑲ taikinan sekoitin (jos sisältyy toimitukseen)
⑳ tehosekoitustyökalu
㉑ paksu viipalointilevy / karkea raastamislevy
㉒ sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)
㉓ kaavin

monitoimikoneen käyttö

1 Aseta kulho paikalleen kohdistamalla sen kohta ▽ moottoriosan kohtaan ▲. Käännä myötäpäivään ❶, kunnes se lukittuu ▼▲.

2 Kiinnitä laite kulhon akselin päälle.
Huomaa: Irrotettavan akselin ④ saa kiinnittää vain käytettäessä levyjä, sitruspuserrinta tai kahdella vispausosalla varustettua vatkainta.

- Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.

3 Aseta kansi ❷ paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/välineen yläosa tulee kannen keskelle.

- **Älä ohjaa yleiskonetta kannen avulla. Käytä aina nopeudensäädintä.**

4 Aseta pistoke pistorasiaan, käynnistä laite ja valitse nopeus. (Lisätietoja on nopeussuosituskaaviossa.)

- **Yleiskone ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.**
- Saat aikaan lyhyitä sykäyksiä käyttämällä (**P**)-toimintoa. Sykäys toimii pitäessäsi säädintä paikoillaan.

5 Kansi, työvälineet ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.

- **Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kannen irrottamista.**

tärkeää

- Monitoimikoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpapuja tai hienontaa palasokeria.
- Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.

tehosekoittimen käyttö (jos sisältyy toimitukseen)

1 Sovita tiivisterengas ⑪ teräyksikköön ⑩. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.

- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**

2 Tartu teräyksikön pohjaan ⑩ ja aseta terät astiaan. Lukitse kääntämällä vastapäivään, kunnes se napsahtaa ❸. Lisätietoja on teräyksikön pohjassa.

🔓 - avatussa asennossa

🔒 - suljetussa asennossa

Tehosekoitin ei toimi, jos se on koottu väärin.

3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.

4 Sovita kansi astiaan ja lukitse käännä myötäpäivään ❹, kunnes se napsahtaa. Kiinnitä täyttökansi paikoilleen.

5 Kiinnitä tehosekoitin moottoriyksikköön. Kohdista sen kohta ▽ moottoriosan kohtaan ▲. Käännä myötäpäivään ❺, kunnes se lukittuu ▼▲.

- **Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.**

6 Valitse nopeus (lisätietoja on nopeussuositustaulukossa) tai käytä sykäyssäädintä.

turvallisuus

- **Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.**
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaessasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- Käytä kannussa vain laitteen mukana toimitettuja teriä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Voit pidentää tehosekoittimen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan.
- Valmistaessasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.

vinkkejä

- Kun teet majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota syöttökansi. Kun laite on toiminnassa, kaada öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.
- Jään murskaaminen: käytä lyhyitä sykäyksiä, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Laite ei toimi, jos tehosekoitin ei ole kunnolla paikoillaan.
- Voit sekoittaa kuivat paloitellut ainekset poistamalla syöttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä. Pidä kätesi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Säilytä se tyhjillään.
- Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1,2 litraa - vaahtoavien nesteiden, esim. pirtelö, määrä on pienempi.

myllyn käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

Myllyn avulla voit hienontaa yrttejä tai jauhaa pähkinöitä tai kahvinpapuja.

1 Laita aineosat astiaan ⑮.
2 Kiinnitä tiivisterengas ⑯ hienonnusterän ⑰.
3 Käännä teräasetelma ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin.
4 Kierrä teräasetelma kiinni astiaan, kunnes se tuntuu tiukalta ❻. Lisätietoja on hienonnusterän pohjassa.
   - avatussa asennossa
   - lukitussa asennossa
5 Kiinnitä mylly moottoriyksikköön. Kohdista myllyn kohta ▽ moottoriosan kohtaan ▲. Käännä myötäpäivään ❼, kunnes se lukittuu ⧗.
6 Säädä nopeus suurimmaksi tai käytä sykäystoimintoa.

turvallisuus

- Älä kiinnitä teräasetelmaa monitoimikoneeseen, jos astia ei ole paikallaan.
- Älä irrota astiaa, jos laitteeseen on kiinnitetty mylly.
- Älä koske teräviin teriin. Pidä hienonnusterä poissa lasten ulottuvilta.
- Älä poista myllyä, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Voit pidentää myllyn ikää käyttämällä sitä korkeintaan 30 sekuntia kerrallaan. Katkaise virta, kun haluamasi sakeus on saavutettu.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Laite ei toimi, jos mylly ei ole kunnolla paikoillaan.
- Käytä vain kuivia raaka-aineita.

vihjeitä

Yrttien jauhaminen onnistuu parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia.

nopeussuositustaulukko

väline/osa	**toiminto**	**nopeus**	**maksimikapasiteetit**
hienonnusterä	Kakkutaikinan valmistus	1 - 2	Kokonaispaino 1 kg
	Rasvan ja jauhojen sekoittaminen Veden lisääminen taikinan joukkoon	2 1 - 2	Jauhojen paino 250 g
	Hienontaminen ja soseuttaminen	2	Jauhettavan vähärasvaisen lihan kokonaispaino 400 g
	Paksut keitot (400 ml nestettä ja 400 g kuivia aineosia) Ohuemmat keitot tai maito	Aloita nopeudella 1, ja nosta nopeus tasolle	800 g 600 ml
taikinan sekoitin (jos sisältyy toimitukseen)	Hiivataikinat	2	Jauhojen paino 340 g
tehosekoitustyökalu	Kerma Majoneesi	1 - 2 2	250 ml 300 g öljyä
levyt: viipalointi ja raastaminen	Aineet, esim. porkkanat, kovat juustot Pehmeämmät aineet, esim. kurkku, tomaatit	2 1	– –
sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)	Sitrushedelmät	1	–
tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)	Kaikki käsittely	2	1,2 litra
lasinen monitoimimylly (jos sisältyy toimitukseen)	Yrtit	2	10 g
	Pähkinät, kahvinpavut	2	50 g
	Kypsentämätön naudanpaisti leikattuna 2,5 cm:n kuutioiksi	2 (5 sekuntia)	50 g

varusteiden käyttö

Katso varusteiden käyttönopeus nopeussuositustaulukosta.

⑱ hienonnusterä

Terä on monikäyttöisin varuste. Saavutettu koostumus määräytyy ruoka-aineiden työstön keston perusteella. Jos haluat karkeamman koostumuksen, käytä pitokytkintä. Voit käsitellä terän avulla kakku- ja leivostaikinoita, hienontaa raakaa tai kypsää lihaa, vihanneksia tai pähkinöitä, soseuttaa keittoja sekä tehdä pateetaikinoita, dippikastikkeita tai korppujauhoja.

Sitä voidaan myös käyttää yeasted taikina sekoittuu jos taikina työkalu ei ole annettu.

vihjeitä

- Kuutioi lihan, leivän ja vihannesten kaltaiset aineosat noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ennen käsittelemistä.
- Keksit on murennettava ja lisättävä syöttöputkeen, kun laite on toiminnassa.
- Kun valmistat leivonnaisia, kuutioi kovettunut rasva ensin 2 cm:n kuutioiksi.
- Varo käsittelemästä ruoka-aineita liikaa.

⑲ taikinatyöväline taikinan sekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

Käytetään leivottaessa hiivataikinoita.

- Aseta kuiva-aineet kulhoon ja lisää neste syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä. Työstä niin kauan, kunnes kulhoon on muodostunut kimmoisa taikinapallo. Tämä kestää noin 60 sekuntia.
- Jos haluat vaivata taikinaa uudelleen, tee se ainoastaan käsin. Uudelleenvaivaaminen kulhossa ei ole suositeltavaa, sillä monitoimikone voi sen vuoksi menettää vakauttaan.

⑳ tehosekoitustyökalu

Käytä kevyille seoksille, kuten kermalle ja majoneesille.

vihjeitä

- Varmista ennen käyttöä, että kulho ja työkalu ovat puhtaita ja rasvattomia.

㉑ viipalointi-/raastamislevyt

Levyjen käyttäminen

kaksipuolinen viipalointi- ja raastamislevy
Raastamispuolta voidaan käyttää juustolle, porkkanalle, perunalle ja koostumukseltaan vastaaville ruoka-aineille. Viipalointipuolta voidaan käyttää juustolle, porkkanalle, perunalle, kaalille, kurkulle, kesäkurpitsalle, punajuurelle ja sipuleille.

turvallisuus

- **Älä poista kantta, ennen kuin levy on kokonaan pysähtynyt.**
- **Käsittele levyjä varoen – ne ovat hyvin teräviä.**

viipalointilevyjen käyttäminen

1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan ④.
2 Tartu levyn keskiosaan ja aseta se akseliin oikea puoli ylöspäin.
3 Aseta kansi paikalleen.
4 Aseta ainekset syöttöputkeen.
5 Käynnistä ja paina työntimellä tasaisesti. **Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.**

vihjeitä

- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä syöttöputki lähes täyteen. Tämä estää aineksia liikkumasta sivusuunnassa.
- Pystysuunnassa asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut.
- Levyyn tai kulhoon jää aina hieman tähteitä.

㉒ sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)

Sitruspusertimen avulla voit pusertaa mehua sitrushedelmistä, kuten appelsiineista, sitruunoista, greipeistä ja limeteistä.

ⓐ kartio
ⓑ siivilä

sitruspusertimen käyttäminen

1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan.
2 Kiinnitä siivilä kulhoon. Varmista, että siivilän kahva lukittuu paikalleen kulhon kahvan päälle.
3 Aseta kartio akselin päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu pohjaan saakka.
4 Puolita hedelmä. Käynnistä laite. Paina hedelmä kartiota vasten.

- **Sitruspuristin ei toimi, ellei siivilä ole kunnolla paikallaan.**
- Saat enemmän mehua säilyttämällä hedelmät huoneenlämpötilassa ja pyörittelemällä niitä pöytätasoa vasten ennen mehun pusertamista.
- Mehua tulee enemmän, kun siirtelet hedelmää sivusuunnassa pusertamisen aikana.
- Jos puserrat paljon mehua, tyhjennä siivilä välillä, jotta hedelmäliha ja siemenet eivät tuki sitä.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- **Käsittele teriä ja leikkuulevyjä varoen - ne ovat erittäin teräviä.**
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.

virtayksikkö

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa. Varmista, että lukituskohdassa ei ole ruoan jätteitä.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön ⑨ takana.

tehosekoitin/mylly

1 Tyhjennä astia/kannu. Käännä tehosekoittimen teräyksikkö avattuun asentoon , jotta sen voi irrottaa.
2 Pese astia/kannu käsin.
3 Irrota ja pese tiivisterengas.
4 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtele sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**
5 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

kaikki muut osat

- Pese käsin ja kuivaa pesun jälkeen.
- Ne voidaan pestä myös astianpesukoneen ylätasolla. Älä aseta osia alatasolle suoraan kuumennusvastuksen päälle. On suositeltavaa käyttää lyhyttä ohjelmaa ja alhaista lämpötilaa (enintään 50 °C).

Esine	**Voidaan pestä astianpesukoneessa**
kulho, kansi, työnnin	✔
terät, taikinan sekoitin	✔
tehosekoitustyökalu	✔
irrotettava akseli	✔
levyt	✔
sitruspuserrin	✔
tehosekoittimen astian täyttökansi	✔
lasinen myllyastia	✔
teräyksikkö, tehosekoittimen ja myllyn tiiviste	✘
kaavin	✔

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.
- **Jos monitoimikoneen käytössä ilmenee ongelmia, katso ennen huoltoon soittamista, löytyykö vianetsintäoppaasta apua.**

Jos tarvitset apua

- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.
Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.
Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.
Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Vianetsintäopas		
Ongelma	**Syy**	**Ratkaisu**
Monitoimikone ei toimi	Ei virtaa	Tarkista, että monitoimikoneen virtajohto on seinän pistorasiassa.
	Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla.	Tarkista, että kulho on kunnolla paikoillaan ja että kahva osoittaa oikealle.
	Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella. **Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.** Jos nämä tarkistukset eivät auta, tarkista kodin sulake.
Tehosekoitin/mylly ei toimi	Tehosekoitin/mylly ei ole kunnolla paikoillaan.	Tehosekoitin tai mylly ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan.
	Tehosekoitinta/myllyä ei ole koottu oikein.	Tarkista, että hienonnusterä on kiristetty kulhoon tai astiaan tiukasti.
Yleiskone pysähtyy kesken kaiken	Yleiskone on ylikuormitettu tai suurin kapasiteetti on ylitetty.	Tarkista suurin kapasiteetti nopeussuositustaulukosta.
	Kansi on auki.	Tarkista, että kansi on kunnolla paikoillaan.
Tehosekoitin tai mylly vuotaa teräasetelman juuresta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Välineet/osat toimivat heikosti	Lue vastaavissa käyttöohjeen kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	

Türkçe

Kullanım yönergelerini okumadan önce ön sayfayı çeviriniz ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.

güvenlik

- Bıçaklar ve diskler çok keskindir, dikkatli tutun. **Tutarken ve temizlerken kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- Robotu elinizle kaldırmayın veya taşımayın – elle tutmak yaralanmaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri robot kasesinden ve mikser kabından uzak tutun.
- Aleti kapatın ve fişini çekin:
  - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
  - kullanılmadığında;
  - temizlemeden önce.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi veya öğütücü kabı takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Kapağı kaseden veya mikseri/öğütücüyü güç ünitesinden ayırmadan önce :-
  - cihazı kapatın;
  - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
  - mikser kabını bıçak tertibatından sökmemeye dikkat edin.
- Karıştırılmadan önce sıvılar oda sıcaklığında soğumalıdır.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- **Mutfak robotunuzu kullanmadığınızda daima fişten çekin.**
- Asla onaylanmamış parçalar kullanmayın.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'servis & müşteri hizmetleri'.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Robotunuzun/mikserinizin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

Her bir ek için daha fazla güvenlik uyarıları için "eklerin kullanımı" altındaki ilgili bölüme başvurun.

fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın cihazın alt tarafında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili AT direktifi 2004/108/AT ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki AT yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce

1 Bıçaktan plastik bıçak kapaklarını çıkarın. **Bıçaklar çok keskindir, dikkatli olun.** Bu kapaklar bıçağ-ı sadece üretim ve nakil sırasında koruduklarından atılmalıdırlar.
2 Parçaları yıkayın, bkz. 'bakım & temizlik'.

parçalar

mutfak robotu

① itici
② besleme borusu
③ kapak
④ çıkarılabilir kumanda mili
⑤ tahrik mili ile birlikte kase
⑥ güç birimi
⑦ hız/puls kumandası
⑧ güvenlik kilitleri
⑨ kordon sarma yuvası (arkada)

mikser (varsa)

⑩ bıçak ünitesi
⑪ sızdırmaz halka
⑫ kabı
⑬ doldurma kabı
⑭ kapak

cam çok amaçlı öğütücü (varsa)

⑮ kase
⑯ sızdırmaz halka
⑰ bıçak ünitesi

ek parçalar

Aşağıda listelenen eklerin hepsi mutfak robotunuzda olmayabilir. Ekler model çeşidine göre değişir.

⑱ kesici bıçak
⑲ hamur yoğurucu (varsa)
⑳ emülsiyon aracı
㉑ kalın dilimleme/kalın doğrama diski
㉒ narenciye sıkacağı (varsa)
㉓ kazıma kaşığı

mutfak robotunun kullanımı

1 Kase üzerindeki ▽ ile güç ünitesi üzerindeki ▲ hizalayarak kaseyi yerleştirin ve kilitlenene kadar ⧗ saat yönünde ❶ döndürün.

2 Kase tahrik mili üzerine bir eklenti takın.
Not: Sökülebilir tahrik mili ④ sadece diskler, narenciye sıkacağı veya karıştırıcı kullanıldığında takılmalıdır.

- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemeden önce yerleştirin.

3 Kapağı yerleştirin ❷ – tahrik milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun.

- **Robotu çalıştırmak için kapağı kullanmayın, daima açma/kapama hız kontrolünü kullanın.**

4 Fişe takın, çalıştırın ve bir hız seçin. (Önerilen hız tablosuna bakın).

- **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağının sağ tarafa yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.**
- Kısa aralıklarla darbe (**P**) kullanın. Puls, kontrol bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.

5 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.

- **Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin.**

önemli

- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.
- Kase içindeki karışıma badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara değmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.

mikserin kullanımı (varsa)

1 Sızdırmazlık halkasını ⑪ bıçak ünitesine ⑩ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.

- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**

2 Bıçak ünitesini altından tutun ⑩ ve bıçakları hazneye yerleştirin – kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünün tersine çevirin ❸. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:

🔓 – kilit açık pozisyon

🔒 – kilitli pozisyon

Mikser yanlış yerleştirilirse çalışmayacaktır.

3 Malzemelerinizi kabın içine koyun

4 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ❹. Doldurma kapağını takın

5 Blenderi güç ünitesinin üzerine yerleştirin, blender üzerindeki ▽ ile güç ünitesi üzerindeki ▲ hizalayın ve kilitlemek için Saat yönünde ❺ döndürün ⧗.

- **Mikser doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**

6 Bir hız seçin (önerilen hız tablosuna bakın) veya puls kontrolünü kullanın.

emniyet

- **Sıvıları miksere koymadan önce oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.**
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Mikseri sadece kapağı takılıyken kullanın.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Mikseri asla boş çalıştırmayın.
- Mikserinizin uzun ömürlü olması için 60 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.

ipuçları

- Mayonez yaparken mikserin içine yağ hariç bütün malzemeleri koyun. Doldurma kabını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken, yağı kapaktaki delikten yavaşça ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Buz kırarken, küp şeklinde 6 buz parçası için 15 ml (1 tatlı kaşığı) su ekleyin. Buz kırmak için çalıştırma düğmesini kullanın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Mikser doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.
- Katı malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Elinizi açıklıktan uzak tutun. En iyi sonuçlar için düzenli olarak boşaltın.
- Mikseri, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Mikser kabı kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır.
- 1,2 litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.

öğütücünüzün kullanımı (varsa)

Öğütücüyü taze otları, kuru yemişleri ve kahve çekirdeklerini öğütmek için kullanın.

1 Malzemeleri kaseye koyun ⑮.
2 Sızdırmazlık halkasını ⑯ bıçak ünitesine ⑰ takın.
3 Bıçak ünitesini ters çevirin. Ana üniteyi bıçaklar aşağıya gelecek şekilde hazneye doğru indirin.
4 Bıçak ünitesini hazneye elle sıkıca ❻ vidalayın. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:
   – kilit açık pozisyon
   – kilitli pozisyon
5 Öğütücüyü güç ünitesinin üzerine yerleştirin, öğütücü üzerindeki ▽ ile güç ünitesi üzerindeki ▲ hizalayın ve kilitlemek için saat yönünde ❼ döndürün.
6 Maksimum hıza geçin veya darbeli kontrolü kullanın.

güvenlik

- Asla kase yerleştirilmeden bıçak ünitesini mutfak robotunuza yerleştirmeyin.
- Asla öğütücü cihazınıza takılıyken hazneyi çıkartmayın.
- Keskin bıçaklara dokunmayın – Bıçak ünitesini çocuklardan uzak tutun.
- Bıçaklar tamamen durana kadar asla öğütücüyü çıkartmayın.
- Öğütücünüzün uzun ömürlü olması için asla 30 saniyeden uzun çalıştırmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Öğütücü doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.
- Sadece kuru malzemeler için kullanın.

ipuçları

Taze otlar en iyi olarak temiz ve kuruyken öğütülürler.

önerilen hız tablosu

alet/ek parça	işlem	hız	maksimum kapasite:
bıçak	Kek yapımı	1 - 2	1Kg toplam ağırlık
	Yağ ile un karıştırma Hamur işleri malzemelerinin karıştırılması için su ekleme	2 1 - 2	250g un ağırlığı
	Kesme & püreleme	2	400g yağsız et kesme toplam ağırlık
	Yoğun çorba karıştırmak (400mls sıvı ila 400 gr kuru malzemeler) Daha sulu çorba karışımları/süt	1 ile çalıştırın ve 2'ye yükseltin	800g 600 mls
hamur aleti (varsa)	Mayali karisimlar	2	340g un ağırlığı
emülsiyon aracı	Krema Mayonez	1 - 2 2	250 ml 300g yağ
diskler – dilimleme/doğrama	Sert gıdalar: Örn. havuç sert peynirler Yumuşak gıdalar: Örn salatalık, domates	2 1	– –
narenciye sıkacağı (varsa)	Turunçgiller	1	–
mikser (varsa)	Tüm işlemler	2	1,2 litre
cam öğütücü (varsa)	Bitkiler	2	10g
	Fındıklar, kahve çekirdekleri	2	50g
	Pişirilmemiş et-biftek – 2½ cm küpler halinde kesilmiş	2 (5 san)	50g

eklerin kullanımı

Her ek için önerilen hız tablosuna bakın.

⑱ kesici bıçak

Bıçak tüm ekler içinde en çok yönlü olandır. İşleme süresinin uzunluğu elde edilecek dokuyu belirleyecektir. Daha kalın doku için darbeli kontrol kullanın.
Bıçağı, kek ve hamur işi yapımında, çiğ ve pişmiş et, sebze, ceviz, patates doğramada, çorbaları püre yapmada ve ayrıca bisküvi ve ekmek ufalamada kullanın.

Bıçağı ayrıca hamur yoğurucu yerine mayalı hamur karışımları için kullanabilirsiniz.

ipuçları

- İşlemden geçirmeden önce et, ekmek, sebze gibi yiyecekleri yaklaşık 2cm inç küpler halinde kesin.
- Bisküviler ufalanmalı ve makine çalışırken besleme haznesinden eklenmelidir.
- Pasta yaparken buzdolabından çıkarttığınız yağları beklemeden 2cm inç küpler halinde doğrayarak kullanın.
- Fazla karıştırmamaya dikkat edin.

⑲ hamur yoğurucu (varsa)

Mayalı hamur karışımları için kullanın.

- Kuru malzemeleri kaseye ekleyin, makine çalışırken sıvı malzemeleri besleme haznesinden ekleyin. Düzgün, elastik bir hamur topu oluşana kadar işleyin, bu yaklaşık 60 saniye sürecektir.
- Tekrar yoğururken sadece elde yoğurun. Kasenin içinde tekrar yoğurma tavsiye edilmez, çünkü bunu yapmak mutfak robotunun dengesizleşmesine yol açabilir.

⑳ emülsiyon aracı

Sadece hafif karışımlar için kullanın, örn. krema, mayonez.

İpuçları

- Kullanmadan önce kasenin ve aracın temiz ve yağsız olduğundan emin olun.

㉑ dilimleme/doğrama diskleri

Diski kullanmak için.

çevrilebilir dilimleme/rendeleme diski
Disklerin doğrama taraflarını peynir, havuç, patates ve benzer dokudaki gıdalar için kullanın.
Dilimleme tarafını peynir, havuç, patates, kabak, salatalık, sakız kabağı, pancar ve soğan dilimlemek için kullanın.

güvenlik

- **Kesme diski tamamen durmadan kapağı asla kaldırmayın.**
- **Kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler.**

kesme disklerinin kullanımı

1 Kaseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrik milini ekleyin ④.
2 Orta tutamaklardan tutarak, diski uygun yan üstlerle tahrik mili üzerine yerleştirin.
3 Kapağı yerleştirin.
4 Yiyecekleri besleme haznesine koyun.
5 Açın ve iticiyle eşit olarak itin – **parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.**

ipuçları

- Taze malzemeler kullanın
- Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme haznesinin tamamına yakın doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller.
- Dik yerleştirilen yiyecek yatay yerleştirilen yiyecekten daha kısa çıkar.
- Çalıştırdıktan sonra diskin üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır.

㉒ narenciye sıkacağı (varsa)

Narenciye sıkacağını narenciye meyvelerin suyunu sıkmak için kullanın (örn. portakal, limon, misket limon ve greyfurt gibi).

ⓐ sıkma konisi
ⓑ süzgeç

narenciye sıkacağının kullanımı

1 Kaseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrik milini ekleyin.
2 Süzgeci kaseye takın – süzgeç tutamaklarının kase üzerindeki tutamaklara doğrudan kilitlendiğinden emin olun
3 koniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin.
4 Meyveyi ikiye bölün. Çalıştırın ve meyveyi koni üzerine bastırın.

- **Süzgeç doğru kilitlenmedikçe narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.**
- En iyi sonucu elde etmek için meyveleri oda sıcaklığında saklayın be suyunu sıkmadan önce tezgah üzerinde elinizle yuvarlayın.
- Meyve suyu sıkmaya yardımcı olmak için meyveyi bir yandan diğerine hareket ettirin.
- Büyük miktarlarda meyve suyu sıkarken, posa ve çekirdek birikimini önlemek için süzgeci düzenli aralıklarla boşaltın.

bakım ve temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- **Bıçaklar çok keskindir. Takıp çıkartırken çok dikkatli davranın.**
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirsiniz.

motor kısmı

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasında yerde toplayın ⑨.

mikser/öğütücü

1 Kabı/kaseyi boşaltın, mikser bıçak ünitesini kilit açık pozisyona 🔓 döndürerek serbest bırakın.
2 Kabı/kaseyi elde yıkayın.
3 Conta bileziğini çıkarın ve yıkayın.
4 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. **Bıçak birimini suya batırmayınız.**
5 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Alternatif olarak bulaşık makinesinin üst gözünde yıkanabilir Alt göze ısıtıcı bölüm üzerinde doğrudan yerleştirmeyin. Kısa, düşük sıcaklık (Maksimum 50°C) program önerilir.

Parça	**Bulaşık makinesi için uygun parça**
ana kase, kapak, itici	✔
bıçaklar, hamur yoğurucu	✔
emülsiyon aracı	✔
ayrılabilir tahrik mili	✔
diski	✔
narenciye sıkacağı	✔
blender haznesi, kapak, doldurma kapağı	✔
cam haznesi	✔
bıçak ünitesi ve blender contası ve öğütücü	✘
kazıma kaşığı	✔

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **Yiyecek işleyicinin çalışmasıyla ilgili herhangi bir sorunla karşılaşırsanız, yardım istemeden önce sorun giderme kılavuzuna bakınız.**

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.
Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

Sorun giderme kılavuzu		
Sorun	**Neden**	**Çözüm**
Mutfak robotu çalışmıyor	Elektrik akımı yok	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz
	Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş.	Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağın sağ tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.
	Kase kapağı doğru kilitlenmemiştir.	Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. **Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.** Eğer yukarıdakilerden hiç biri değilse evinizdeki sigorta/devre kesicisini kontrol edin.
Mikser/öğütücü	Mikser/öğütücü doğru şekilde kilitlenmemiştir.	Mikser/öğütücü kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır.
	Mikser/öğütücü doğru şekilde birleştirilmemiş.	Bıçak ünitesinin hazneye/kaseye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Robot çalışma sırasında duruyor	Robot aşırı yüklenmiştir/maksimum kapasitesini aşmıştır.	Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri kontrol edin.
	Kapağın kilidi açıldı.	Kapağın doğru kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.
Mikser/öğütücü bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor.	Sızdırmaz halka yerinde değil Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için “servis ve müşteri hizmetleri”ne bakın.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor	“Ek Parçaların Kullanımı” bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

Česky

Než začnete návod číst, rozložte si první stránku s ilustracemi

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

bezpečnost

- Nože a disk jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci a čištění je uchopte vždy za rukojeť pro prsty na jejich horní části, ve vzdálenosti od ostré hrany.**
- Mixér nezdvihejte ani nepřenášejte za rukojeť – protože by se mohla utrhnout a způsobit zranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Pokud je mixér připojen do sítě, nevkládejte do mixéru ani do poháru mixéru ruce ani kuchyňské potřeby.
- Přístroj vypínejte a odpojujte ze zásuvky:-
  - ○ před montáží nebo demontáží dílů;
  - ○ Když přístroj nepoužíváte;
  - ○ před čištěním.
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- **Nenasazujte nožovou jednotku na pohonnou jednotku, pokud není nasazena nádoba mixéru nebo nádoba mlýnku.**
- Předtím, než sejmete kryt z nádoby nebo než odpojíte mixér/mlýnek ze základny stroje:-
  - ○ spotřebič vypněte;
  - ○ počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
  - ○ dbejte na to, abyste neodšroubovali pracovní nádobu mixéru nebo mlýnku od jednotky s noži.
- Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- **Pokud bude bezpečnostní mechanismus vystaven nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- **Pokud kuchyňský robot nepoužíváte, vytáhněte jej ze zásuvky.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Váš mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „servis a údržba“.
- Pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
- Nepřekračujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Nesprávné použití vašeho robota/mixéru může vést ke zranění.
- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

  Další informace o bezpečnosti pro jednotlivá příslušenství naleznete v části „použití příslušenství“.

před zapojením

- Ujistěte se, že jmenovité hodnoty napájecí sítě odpovídají údajům vyznačeným na spodní části přístroje.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

před prvním použitím

1 Od nožů odmontujte plastové kryty. **Postupujte opatrně, protože nože jsou velmi ostré.** Kryty můžete zlikvidovat, protože chrání nože pouze při výrobě a přepravě.
2 Umyjte všechny části - viz „údržba a čištění“.

popis

kuchyňský robot

① výtlačný díl
② násypka
③ víko
④ oddělitelná část hnacího hřídele
⑤ mísa s hnací hřídelí
⑥ hnací jednotka
⑦ ovládání rychlosti / pulsů
⑧ bezpečnostní blokování
⑨ úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)

mixér (pokud je součástí balení)

⑩ nožová jednotka
⑪ těsnící kroužek
⑫ mixovací nádoba
⑬ plnící víčko
⑭ víko

skleněný multifunkční mlýnek (pokud je součástí balení)

⑮ nádoba
⑯ těsnící kroužek
⑰ nožová jednotka

příslušenství

K vašemu mixéru nemusí být přiloženo veškeré příslušenství uvedené níže. Obsah příslušenství se u jednotlivých modelů liší.

⑱ nástavec s nožovými břity
⑲ hnětací nástavec na těsto (pokud je součástí balení)
⑳ emulgační nástroj
㉑ kotouč na krájení tlustých plátků nebo hrubé strouhání
㉒ lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)
㉓ roztěrka

jak používat kuchyňský robot

1 Nasaďte mísu tak, aby značka ▽ na míse byla v rovině se značkou ▲ na pohonné jednotce, a otočte ve směru hodinových ručiček ❶, dokud nezaklapne ⧗.
2 Na hnací hřídel mísy nasaďte příslušenství.
Pozn.: Vyjímatelnou hnací hřídel ④ nasaďte pouze při používání kotoučů, ovoce lisu na citrusové.
- Misku a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.

3 Nasaďte víko ❷ tak, aby vrchol pohonné hřídele/nástroje byl uprostřed víka.
- **Nepoužívejte kryt pro spuštění přístroje, vždy jej zapínejte pomocí tlačítka zap/vyp.**

4 Přístroj zapojte do sítě, zapněte a zvolte rychlost. (Více informací naleznete v tabulce doporučených rychlostí.)
- **Robot nebude fungovat, pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny. Zkontrolujte, zda jsou plnicí hrdlo a rukojeť mísy umístěny na pravé straně.**
- Pro rychlé zpracování použijte funkci krátkodobý provoz (**P**). Přístroj bude pracovat, dokud budete držet ovladač v příslušné poloze.

5 Při snímání pracovní nádoby, víka a příslušenství postupujte opačně.
- **Přístroj vždy vypněte a odpojte od sítě předtím, než odejmete kryt.**

upozornění
- Tento kuchyňský robot není vhodný k drcení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drcení krystalového cukru na práškový.
- Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci, dbejte na to, aby nepřišla do styku s materiály z plastu. Mohla by na nich zanechat neodstranitelné skvrny.

jak používat mixér (pokud je součástí balení)

1 Osaďte těsnící kroužek ⑪ do nožové jednotky ⑩ – ujistěte se, že je těsnění správně umístěno v ploše drážky.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**

2 Uchopte spodní stranu nožové jednotky ⑩ a zasuňte nože do nádoby – otočením proti směru hodinových ručiček zaklapněte ❸. Řiďte se symboly na spodní straně nožové jednotky:
🔓 – nezajištěná pozice
🔒 – zajištěná pozice

V případě nesprávného sestavení nebude mixér fungovat.

3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
4 Nasaďte víko na nádobu a otočte ve směru hodinových ručiček ❹, dokud nezaklapne. Nasaďte plnicí víčko.
5 Nasaďte mixér na pohonnou jednotku, srovnejte symbol ▽ na mixéru se symbolem ▲ na pohonné jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček ❺ zajistěte ⧗.
- **Zařízení nepůjde spustit, pokud nebude mixér správně osazen do západek.**

6 Zvolte rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí.) nebo použijte jednorázové sepnutí.

bezpečnostní zásady
- **Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu.**
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér pouštějte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Mixér nikdy nespouštějte naprázdno.
- Abyste zajistili dlouhou životnost vašeho mixéru, nepouštějte jej na dobu překračující 60 sekund.
- Příprava ovocných mléčných koktailů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.

tipy
- Při výrobě majonézy do přístroje vložte všechny ingredience kromě oleje. Odejměte plnicí víčko. Potom za běhu přístroje otvorem v krytu pomalu přidávejte olej.
- Husté směsi jako jsou paštiky a pomazánky je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.
- Drcení ledu – pomocí rychlého zpracování led rozdrťte do požadovaného stavu.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Přístroj nebude fungovat, pokud mixér není řádně připevněn.
- Pokud budete chtít míchat suché ingredience - nakrájejte je na kousky, odejměte plnicí víčko a potom za chodu přístroje vhazujte jeden kousek po druhém. Vaši ruku držte nad otvorem. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud přístroj budete pravidelně vyprazdňovat.
- Nádobu mixéru vždy vyprázdněte. Před použitím i po použití by měla být čistá.
- Nikdy nemixujte více než 1,2 litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.

používání mlýnku (pokud je součástí balení)

Mlýnek používejte k mletí bylinek, ořechů a kávových zrn.

1 Vložte suroviny do nádoby ⑮.
2 Nasaďte těsnicí kroužek ⑯ do nožové jednotky ⑰.
3 Obraťte nožovou jednotku dnem vzhůru. V této poloze (noži směrem dolů) ji umístěte do nádoby.
4 Našroubujte nožovou jednotku do nádoby a utáhněte ❻. Řiďte se symboly na spodní straně nožové jednotky:
   – nezajištěná pozice
   – zajištěná pozice
5 Umístěte mlýnek na pohonnou jednotku, zarovnejte symbol ▽ na mlýnku se symbolem ▲ na pohonné jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček ❼ zajistěte ⧗.
6 Přepněte na maximální rychlost nebo použijte pulzní spínač.

bezpečnost

- Nenasazujte nožovou jednotku na kuchyňský robot, pokud není nasazena nádoba.
- Nezkoušejte odšroubovat nádobu, když je mlýnek připevněn k robotu.
- Nedotýkejte se ostrých nožů – nožovou jednotku uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nesundávejte mlýnek, dokud se nože zcela nezastaví.
- Abyste prodloužili životnost mlýnku, nespouštějte jej na déle než 30 sekund. Jakmile dosáhnete správné konzistence, vypněte jej.
- Nedoporučujeme mlít koření, protože může poškodit plastové díly.
- Pokud není mlýnek správně nasazen, nebude robot fungovat.
- Používejte pouze pro suché suroviny.

tipy

- Bylinky musí být před sekáním čisté a suché.

tabulka doporučených rychlostí

nástroj/doplněk	funkce	rychlost	maximální kapacity
sekací nůž	Příprava dortu	1 - 2	1 kg celkové hmotnosti
	Spojení tuku s moukou Vmíchání vody přísady do těsta	2 1 - 2	250g hmotnost mouky
	Sekání a mixování	2	400 g celková hmotnost sekaného libového masa
	Husté polévky (400 ml kapalných potravin do 400 g pevných potravin) Řidší polévkové směsi/mléko	spusťte na 1 a zvyšte na 2	800g 600 mls
hnětací nástroj (pokud je součástí balení)	Kvasnicové směsi	2	340 g hmotnost mouky
emulgační nástroj	Krém Majonéza	1 - 2 2	250 ml 300 g oleje
kotouče - plátkovací/strouhací	Suroviny pevné konzistence - mrkev, tvrdé sýry Potraviny měkčí konzistence - okurky, rajčata	2 1	– –
lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)	Citrusové ovoce	1	–
mixér (pokud je součástí balení)	Univerzální	2	1,2 litr
skleněný mlýnek (pokud je součástí balení)	Bylinky	2	10g
	Ořechy, kávová zrna	2	50g
	Syrový biftek – nakrájejte na kostky velikosti 2½ cm	2 (5 s)	50g

používání příslušenství

Řiďte se doporučenou rychlostí pro jednotlivá příslušenství v tabulce.

⑱ nástavec s nožovými břity

Nástavec s nožovými břity je z celého příslušenství nejuniverzálnější. Délka zpracování ovlivní dosaženou konzistenci.Pokud chcete dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulzní spínač.
Nástavec s nožovými břity používejte na přípravu sladkého těsta, sekání syrového a vařeného masa, zeleniny, ořechů, přípravě paštiky, pomazánek, mixování polévek a také k výrobě strouhanky ze sucharů a pečiva.

Není-li součástí výbavy hnětač, můžete použít sekací nůž i k přípravě kynutého těsta.

tipy

- Potraviny jako maso, pečivo a zeleninu před zpracováním nakrájejte na kostky velikosti asi 2 cm.
- Suchary nalamte na kousky a vhazujte za chodu plnicím hrdlem.
- Při výrobě sladkého těsta použijte tuk přímo z chladničky nakrájený na kostky o velikosti 2 cm.
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.

⑲ hnětací nástavec na těsto (pokud je součástí balení)

Používejte na kynutá těsta.

- Do mísy vložte suché suroviny a za chodu přidejte plnicím hrdlem tekutiny. Nechte zpracovávat asi 60 sekund, dokud se nevytvoří vláčný poddajný kus těsta.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v míse se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

⑳ emulgační nástroj

Používejte pouze na jemné směsi, např. krémy, majonézu.

tipy

- Před použitím zkontrolujte, zda jsou mísa a nástroj čisté a nejsou mastné.

㉑ plátkovací/strouhací kotouče

Používání kotouče

oboustranný plátkovací/strouhací kotouč
Strouhací stranu používejte na sýry, mrkve, brambory a podobné potraviny.
Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkve, brambory, zelí, okurky, cukety, červenou řepu a cibuli.

bezpečnost

- **Nesnímejte víko, dokud se kotouč úplně nezastavil.**
- **S kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré**

používání kotoučů

1 Nasaďte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel ④.
2 Kotouč uchopte za úchytku uprostřed a nasaďte jej n hřídel příslušnou stranou nahoru.
3 Nasaďte víko.
4 Příslušnou potravinu vložte do plnicího hrdla.
5 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem – **do plnicího hrdla nestrkejte prsty.**

tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Šířka plnicího hrdla by měla být téměř zaplněna. Potraviny pak při zpracování nebudou sklouzávat na stranu.
- Potraviny krájené kolmo budou kratší než potraviny krájené podélně.
- Po zpracování zůstane na kotoučích nebo v nádobě vždy malé množství odpadu.

㉒ lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)

Lis na citrusové plody používejte na lisování šťávy z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, lunetek a grapefruitů).

ⓐ kužel
ⓑ sítko

používání lisu na citrusové plody

1 Nasaďte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
2 Do mísy nasaďte sítko tak, aby držadlo sítka bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy.
3 Otáčením nasaďte kužel na hnací hřídel, dokud nezapadne na doraz.
4 Rozkrojte ovoce na poloviny. Pak zapněte přístroj a ovoce přitlačte na kužel.

- **Pokud není sítko správně nasazeno, nebude lis na ovocné plody fungovat.**
- Abyste dosáhli nejlepších výsledků, ovoce skladujte a lisujte při pokojové teplotě a před lisováním poválejte po pracovní ploše.
- Abyste napomohli co nejlepšímu odšťavení, během lisování ovocem pohybujte ze strany na stranu.
- Při lisování velkého množství ovoce pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužiny a pecek.

péče a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- **S noži a kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.**
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Jde o běžnou věc, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

pohonná jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně pohonné jednotky ⑨.

mixér/mlýnek

1 Vyprázdněte nádobu a odšroubujte nožovou jednotku mixéru otočením do odemčené polohy 🔓.
2 Pracovní nádobu ručně umyjte.
3 Vyjměte a umyjte těsnicí kroužek.
4 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte je do vody.**
5 Nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru.

ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Pro umytí je také možno použít myčku, a to její horní patro. Položky nepokládejte přímo na spodní polici nad zahřívací těleso. Doporučujeme krátký program s nízkou teplotou (Maximum 50°C).

Položka	**Položka vhodná pro mytí v myčce**
hlavní mísa, víko, pěchovač	✔
nástavec s nožovými břity, hnětací nástavec na těsto	✔
emulgační nástroj	✔
snímatelná pohonná hřídel	✔
kotouče	✔
lis na citrusové plody	✔
nádoba mixéru, víko, plnicí víčko	✔
sklenice mlýnku	✔
nožová jednotka a těsnění pro mixer a mlýnek	✘
roztěrka	✔

servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- **Pokud narazíte na jakékoliv problémy s provozem robota, podívejte se před voláním opraváře do pokynů na odstraňování závad.**

Pokud potřebujete pomoc:

- se způsobem použití výrobku,
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

INFORMACE KE SPRÁVNÉMU ZPŮSOBU LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU PODLE SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2002/96/ES

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.
Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.
Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.
Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

Pokyny na odstraňování závad		
Problém	**Příčina**	**Řešení**
Robot nefunguje	Není napájení	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě.
	Miska není správně nasazena na základnu.	Zkontrolujte, zda-li je miska nasazena správně a rukojeť je umístěna směrem doprava.
	Kryt misky není ve správné poloze.	Zkontrolujte, zda-li je západka krytu umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti. **Mixér se nezapne, pokud nebude správně nasazena miska nebo kryt.** Pokud se nejedná o žádný z uvedených případů, zkontrolujte pojistky/jistič ve vašem domě.
Mixér/mlýnek nebude fungovat.	Mixér/mlýnek není správně zajištěn.	Mixér/mlýnek nebude fungovat, pokud není správně nasazen a zajištěn.
	Mixér/mlýnek není správně sestaven.	Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažena k nádobě.
Robot se během provozu zastaví.	Robot přetížen/překročena maximální kapacita.	Zkontrolujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí.
	Kryt je odjištěn.	Zkontrolujte, že kryt je správně zajištěn.
Mixér/mlýnek na nožové jednotce netěsní.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno Těsnění je poškozeno	Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno. Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a péče o zákazníky“.
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

Magyar

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!

első a biztonság

- A vágókések és a tárcsák nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. **A kezelés és tisztítás során mindig a fogórésznél, felül fogja meg azokat, a vágóéltől távol.**
- Ne emelje fel, vagy hordozza a készüléket a fogantyúnál fogva – a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- Az edény kiürítése előtt mindig vegye ki a vágókést.
- Tartsa távol kezét és a konyhai eszközöket a robotgép edényétől és a mixerpohártól, amikor a készülék csatlakoztatva van a hálózatra.
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt;
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőrúddal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- **Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a mixer vagy a darálóedény nélkül.**
- Az edény fedelének leemelése vagy a mixer/daráló meghajtóegységről való levétele előtt:
  - kapcsolja ki a készüléket;
  - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
  - ügyeljen rá, hogy nehogy a keverőpoharat vagy a darálóedényt lecsavarja a késegységről.
- Keverés előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni.
- Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószerkezetet túlzott erőnek teszik ki.**
- **A robotgépet mindig húzza ki a hálózati aljzatból, amikor nem használja.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- Ne lépje túl az ajánlott sebességek táblázatában megadott maximális kapacitást.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentálisan korlátozottak, vagy nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy megfelelően kioktatta őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanaka készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A robotgép/mixer helytelen használata sérülést okozhat.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.

  A „tartozékok használata” fejezet megfelelő részei ismertetik az egyes tartozékokra vonatkozó biztonsági figyelmeztetéseket.

csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetettekkel.
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

az első használat előtt

1 Távolítsa el a műanyag késvédőket a vágókésről. **A kések nagyon élesek, óvatosan kezelje őket.** Ezeket a védőelemeket dobja ki, mivel azok csak a gyártás és szállítás során szolgálnak a kés védelmére.
2 Mossa el az alkatrészeket – lásd: „karbantartás és tisztítás”.

a készülék részei

alapgép

① tömőrúd
② tölcsér
③ fedél
④ levehető hajtótengely
⑤ edény hajtótengellyel
⑥ meghajtóegység
⑦ sebességszabályozó/rövid üzem gomb
⑧ biztonsági reteszek
⑨ vezetéktároló (a hátlapon)

mixer (ha tartozék)

⑩ késegység
⑪ tömítőgyűrű
⑫ keverőpohár
⑬ töltőnyílás kupakja
⑭ fedél

üveg többfunkciós daráló (ha tartozék)

⑮ edény
⑯ tömítőgyűrű
⑰ késegység

tartozékok

Nem biztos, hogy minden alábbi tartozék megtalálható a robotgépe mellett. A tartozékok választéka a típustól függ

⑱ vágókés
⑲ dagasztó (ha tartozék)
⑳ emulgátor eszköz
㉑ vastagra szeletelő / durva reszelő tárcsa
㉒ citromfacsaró (ha tartozék)
㉓ műanyag kanál

a robotgép használata

1 Helyezze az edényt a meghajtóegységre úgy, hogy az edényen látható ▽ jel illeszkedjen a meghajtóegységen látható ▲ jelhez, majd fordítsa el jobbra ❶, amíg rögzül ▼▲.
2 Szereljen egy tartozékot az edény hajtótengelyére.
Megjegyzés: A levehető hajtótengelyt ④ csak akkor kell felszerelni, amikor a tárcsákat, vagy a citrusfacsarót.
- Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.

3 Helyezze fel a fedelet ❷ – a hajtótengely/eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie.
- **Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.**

4 Csatlakoztassa, kapcsolja be, és válasszon sebességet. (Lásd az ajánlott sebességek táblázatát.)
- **A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a zárszerkezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja a jobb oldalon legyen.**
- A rövid üzem funkciót (**P**) csak rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot lenyomva tartja.

5 A fedél, a tartozékok és az edény eltávolítását fordított sorrendben kell elvégezni.
- **A fedél eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót.**

fontos
- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
- Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadásakor ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert tartós elszíneződést okozhatnak.

a mixer használata (ha tartozék)

1 Helyezze a tömítőgyűrűt ⑪ a késegységre ⑩ – ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.
- **Szivárgást okozhat, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**

2 A késegység ⑩ alját megfogva helyezze be a pohárba, majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban, amíg nem kattan egyet ❸. A késegység alján látható ábrák jelentése:

🔓 – nyitott állás
🔒 – zárt állás

A mixer nem működik, ha rosszul van összeszerelve.

3 Tegye a hozzávalókat a pohárba.
4 Helyezze a fedelet a pohárra, és az óramutató járásával megegyezően elfordítva ❹ rögzítse. Helyezze fel a töltőnyílás kupakját.
5 Helyezze a mixert a meghajtóegységre úgy, hogy a mixeren látható ▽ jel illeszkedjen a meghajtóegységen látható ▲ jelhez, majd fordítsa el jobbra ❺, amíg rögzül ▼▲.
- **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárószerkezetre.**

6 Válasszon sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát), vagy használja a rövid üzem gombot.

biztonság
- **Keverés előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni.**
- Mindig óvatosan bánjon a késegységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a vágóélekhez.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- Kizárólag a tartozék poharat és késegységet használja.
- Soha ne működtesse a mixert üresen.
- A mixer hosszú élettartamának megőrzése érdekében ne működtesse azt 60 másodpercnél tovább.
- Jeges italok készítésekor a fagyott hozzávalókat törje darabokra, mielőtt a pohárba tenné.

tanácsok
- Majonéz készítésekor helyezzen minden hozzávalót a mixerbe, az olaj kivételével. Vegye le a töltőnyílás kupakját. Ezután, a készülék működése közben, lassan adja hozzá az olajat a fedél nyílásán keresztül.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Jégaprítás – működtesse többször kis ideig a rövid üzem funkciót, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve.
- Száraz hozzávalók keverése – vágja darabokra a hozzávalókat, vegye le a töltőnyílás kupakját, majd a készülék működése közben egyenként dobálja be a darabokat. Tartsa a kezét a nyíláson. A legjobb eredmény elérése érdekében rendszeresen ürítse az edényt.
- A mixer tárolásra nem használható. A használat előtt és után üresen kell tárolni.
- Soha ne keverjen 1,2 liternél több anyagot – és ennél is kevesebbet habos folyadék (pl. tejturmix) esetén.

a daráló használata (ha tartozék)

A daráló növényfélék, dió és kávébab darálására használható.

1 Tegye a hozzávalókat az edénybe ⑮.
2 Helyezze a tömítőgyűrűt ⑯ a késegységbe ⑰.
3 Fordítsa fejjel lefelé a késegységet. Engedje le az edénybe, a késekkel lefelé.
4 Csavarja be a késegységet az edénybe, és szorítsa meg, amennyire kézzel lehet ❻. A késegység alján látható ábrák jelentése:
   – nyitott állás
   – zárt állás
5 Helyezze a darálót a meghajtóegységre úgy, hogy a darálón látható ▽ jel illeszkedjen a meghajtóegységen látható ▲ jelhez, majd fordítsa el jobbra ❼, amíg rögzül .
6 Kapcsolja maximális sebességre, vagy használja a rövid üzem funkciót.

biztonság

- Soha ne szerelje a késegységet a robotgépre az edény nélkül.
- Soha ne csavarja le az edényt, amíg a daráló fel van szerelve a készülékre.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez. – A késegységet gyermekektől tartsa távol.
- Soha ne távolítsa el a darálót addig, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- A daráló hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse 30 másodpercnél tovább. Kapcsolja ki, amikor eléri a megfelelő konzisztenciát.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- A készülék nem működik, ha a daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Csak száraz hozzávalókat daráljon.

tanácsok

A növényfélék tiszta és száraz állapotban darálhatók a legjobban.

ajánlott sebességtáblázat

adapter/tartozék	**funkció**	**sebesség-fokozat**	**maximális kapacitás**
képenge	Tortakészítés	1 - 2	1 kg összsúly
	Liszt eldolgozása zsírral	2	250 g liszt súly
	Tészta hozzávalóinak összegyúrása vízzel	1 - 2	
	Aprítás és pürésítés	2	400 g sovány darált hús összsúly
	Sűrű folyadékok (400ml folyadék 400g szilárd alapanyaghoz)	indítás 1-gyel, majd 2-re növel	800 g
	Hígabb leves keverékek / tej		600 ml
dagasztó eszköz (ha tartozék)	Élesztovel készült tészták	2	340 g uncia liszt súly
emulgátor eszköz	Tejszín	1 - 2	250 ml
	Majonéz	2	300 g olaj
tárcsák – szeletelés/reszelés	Kemény élelmiszerek (pl. sárgarépa, kemény sajtok)	2	-
	Lágyabb élelmiszerek (pl. uborka, paradicsom)	1	-
citromfacsaró (ha tartozék)	Citrusfélék	1	-
mixer (ha tartozék)	Feldolgozás	2	1,2 liter
üveg daráló (ha tartozék)	Fűszernövények	2	10g
	Dió, kávébab	2	50g
	Nyers marhahús szelet – 2,5 cm élű kockákra vágva	2 (5 s)	50g

tartozékok használata

Az egyes tartozékokra vonatkozóan lásd az ajánlott sebességek táblázatát.

⑱ vágókés

Az összes tartozék közül a vágókés használható a legtöbb feladathoz. A feldolgozott anyag állaga a feldolgozási idő hosszától függ. A durvább szerkezetű anyagok feldolgozásához használja a rövid üzem funkciót.
A vágókés használható torta és tészta készítéséhez, nyers és főtt hús, zöldség és dió aprításához, pástétomokhoz, mártásokhoz és levesek pürésítéséhez, valamint kekszből és kenyérből morzsa készítéséhez.

Tésztakeverő hiányában kelt tészta keverékekhez is igénybe vehető.

tanácsok

- A feldolgozás előtt a húst, kenyeret és zöldséget vágja fel kb. 2 cm élű kockákra.
- A kekszet törje darabokra, és a gép működése közben helyezze be az adagolócsövön keresztül.
- Tészta készítésekor a zsiradékot egyenesen a hűtőszekrényből vegye ki, és vágja 2 cm élű kockákra.
- Ügyeljen arra, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.

⑲ dagasztó (ha tartozék)

Kelt tészták készítéséhez használható.

- A száraz hozzávalókat helyezze az edénybe, a folyadékot pedig a gép működése közben töltse be az adagolócsövön keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig folytassa a keverést, ez kb. 60 másodpercet igényel.
- Az átgyúrást kézzel végezze, de ne a keverőedényben, mert a robotgép károsodhat.

⑳ emulgátor eszköz

Csak lágy keverékekhez használható (pl. tejszín, majonéz).

tanácsok

- Ügyeljen arra, hogy az edény és az eszköz tiszta és zsírmentes legyen.

㉑ szeletelő/reszelő tárcsák

A tárcsa használata:

megfordítható szeletelő/reszelő tárcsa
A tárcsa reszelő oldalát sajthoz, sárgarépához, burgonyához és hasonló állagú élelmiszerekhez használja.
A tárcsa szeletelő oldalát sajthoz, sárgarépához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához használja.

biztonság

- **Soha ne távolítsa el a fedelet addig, amíg a vágótárcsa teljesen le nem állt.**
- **A vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**

a vágótárcsák használata

1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt ④.
2 A középső fogórésznél megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre.
3 Illessze a helyére a fedelet.
4 Tegye be az ételt az adagolócsőbe.
5 Kapcsolja be a gépet, és a tömőrúddal egyenletesen nyomja le a nyersanyagot – **soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.**

tanácsok

- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja túl apróra a nyersanyagot. Töltse meg teljes szélességben az adagolócsövet. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során az étel oldalirányban kicsússzon.
- A függőlegesen elhelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok.
- A feldolgozás után mindig marad egy kis hulladék a tárcsán vagy az edényben.

㉒ citrusfacsaró (ha tartozék)

A citrusfacsaró a citrusfélék (pl. narancs, citrom, lime és grapefruit) levének a kisajtolására alkalmas.

ⓐ kúp
ⓑ szűrő

a citrusfacsaró használata

1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
2 Illessze be a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül az edény fogója fölött legyen.
3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre.
4 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.

- **A citrusfacsaró nem működik, ha a szűrő nincs megfelelően rögzítve a helyén.**
- A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsarás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
- Az ivólé kinyerésének elősegítése érdekében facsarás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
- Nagy mennyiségű ivólé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcshús és a mag.

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- **A vágókések és tárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve eltávolíthatók.

meghajtóegység

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a zárószerkezetnél ne legyenek élelmiszermaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetéket tárolja a meghajtóegység hátoldalán kiképzett tárolóban ⑨.

mixer/daráló

1 Ürítse ki a poharat/edényt, csavarja le a késegységet úgy, hogy a nyitott állásba 🔓 fordítja.
2 Mossa el kézzel a poharat/edényt.
3 A tömítőgyűrűt vegye le, és mossa el.
4 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A késegységet soha ne merítse vízbe.**
5 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Vagy beteheti mosogatógépbe, és ott is mosogathatja a mosogatógép felső polcán. Ügyeljen rá, hogy az alsó polcra ne tegyen tárgyakat közvetlenül a fűtőelem fölé. Rövid idejű, alacsony hőmérsékletű (maximum 50°C) programot ajánlunk.

Tétel	**mosogatógépben mosogatható tétel**
Fő edény, fedél, tömőrúd	✔
vágókések, tésztakeverő	✔
emulgátor eszköz	✔
levehető hajtótengely	✔
tárcsák	✔
citromfacsaró	✔
mixerpohár, fedél, töltőnyílás kupakja	✔
üveg daráló korsó	✔
késes egység és tömítés a mixerhez és a darálóhoz	✘
műanyag kanál	✔

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- **Ha bármilyen problémát tapasztal a robotgép használata során, olvassa el a hibakeresési útmutatót, mielőtt segítséget kérne.**

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
- forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.

- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

A TERMÉK MEGFELELŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EK IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.
A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.
Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekes kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

Hibaelhárítás		
Hiba	**A hiba lehetséges oka**	**Megoldás**
A készülék nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba.
	Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre.	Ellenőrizze, hogy az edény helyesen áll-e, és hogy a fogantyú a jobb oldalon van-e
	Az edény fedele nem rögzül megfelelően.	Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett. **A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.** Ha a fentiek egyike sem hoz eredményt, ellenőrizze otthonában a biztosítékot.
A mixer/daráló nem működik	A mixer/daráló nincs megfelelően rögzítve.	A mixer/daráló nem működik, ha nem megfelelően van felszerelve a zárszerkezetre.
	A mixer/daráló nincs megfelelően összeszerelve.	Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan rögzítve legyen a keverőpohárba/edénybe.
A készülék leáll használat közben	A készüléket túlterhelte / túllépte a maximális kapacitást.	Ellenőrizze az ajánlott sebességek táblázatában a maximális kapacitást.
	A fedél kioldódott.	Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzül-e.
A mixer/daráló a zárószerkezetnél szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	Olvassa el az adott tartozék leírásánál szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.	

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.

bezpieczeństwo obsługi

- Noże i tarcze są bardzo ostre – zachować ostrożność. **Podczas obsługi i mycia należy je chwytać wyłącznie za uchwyt i nie dotykać ostrzy.**
- Nie podnosić ani nie przenosić robota trzymając za uchwyt – uchwyt może się oderwać, w konsekwencji czego może dojść do wypadku i urazu ciała.
- Przed wylewaniem rozdrobnionych składników z miski należy zawsze najpierw wyjąć ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski robota i dzbanka blendera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
  - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
  - gdy urządzenie nie jest w użyciu
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza/y.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią założony dzbanek blendera lub pojemnik młynka.**
- Przed zdjęciem pokrywy z miski lub blendera/młynka z podstawy zasilającej:
  - wyłączyć urządzenie;
  - zaczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają.
  - zachować ostrożność, by nie odkręcić dzbanka blendera/pojemnika młynka z zespołu ostrzy.
- Przed miksowaniem składniki płynne należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.
- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- **Nieużywany robot należy zawsze odłączyć od sieci, wyjmując wtyczkę z gniazdka.**
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta").
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Przewód sieciowy nie powinien zwisać z blatu, na którym stoi urządzenie ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli zalecanych prędkości.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadku i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Stosowanie robota w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem i uszkodzeniem ciała.
- Maksymalna moc urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

  Dodatkowe porady dotyczące bezpiecznego użytkowania poszczególnych nasadek znajdują się w części dotyczącej użytkowania danej nasadki.

przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia Wspólnoty nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem

1 Zdjąć plastikowe osłony z ostrzy. **Zachować ostrożność, ponieważ są bardzo ostre.** Osłony ostrzy należy wyrzucić – służą wyłącznie do ochrony ostrzy podczas produkcji i przewożenia.
2 Umyć części – zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie".

oznaczenia

robot kuchenny

① popychacz
② podajnik
③ pokrywa
④ wyjmowany wał napędowy
⑤ miska z wałem napędowym
⑥ podstawa zasilająca
⑦ regulator prędkości/przycisk pracy przerywanej
⑧ blokady bezpieczeństwa
⑨ schowek na przewód sieciowy (z tyłu)

blender (jeżeli załączono w zestawie)

⑩ zespół ostrzy
⑪ pierścień uszczelniający
⑫ dzbanek
⑬ zakrywka wlewu
⑭ pokrywa

szklany młynek wielofunkcyjny (jeżeli załączono w zestawie)

⑮ pojemnik
⑯ pierścień uszczelniający
⑰ zespół ostrzy

nasadki

Nie wszystkie nasadki wymienione poniżej załączone są w zestawie z niniejszym robotem kuchennym nasadek załączonych w zestawie zależy od zakupionego modelu.

⑱ ostrze
⑲ końcówka do zagniatania ciasta (jeżeli załączono w zestawie)
⑳ końcówka do łączenia niemieszających się składników płynnych
㉑ tarcza do krojenia na grube plastry/tarcia na grube wiórka
㉒ wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)
㉓ łopatka

obsługa robota

1 Zamocować miskę, układając oznaczenie ▽ na misce równo z oznaczeniem ▲ na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❶ do momentu, aż zablokuje się na swoim miejscu ▼▲.
2 Na wale napędzającym miski zamocować wybraną nasadkę.
Uwaga: wyjmowany wał napędzający ④ należy mocować wyłącznie podczas korzystania z tarcz, wyciskarki lub do cytrusów.
- Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.

3 Zamocować pokrywę ❷ – sprawdzając, czy górna część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy.
- **Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.**

4 Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego, włączyć urządzenie i ustawić prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości).
- **Robot nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka misy muszą znajdować się po prawej stronie.**
- Do trybu pracy przerywanej użyć przycisku (**P**). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.

5 Aby zdjąć pokrywę, nasadki i miskę, wykonać wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności.
- **Przed zdjęciem pokrywy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.**

uwaga
- Robot nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy ani do mielenia cukru na cukier puder.
- Dodając olejek migdałowy lub substancje smakowe do mieszanych składników należy uważać, by nie zetknęły się z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować trwałe plamy.

obsługa blendera (jeżeli załączono w zestawie)

1 W zespole ostrzy ⑪ umieścić pierścień uszczelniający ⑩, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie włożona w rowki.
- **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**

2 Trzymając za spód zespołu ostrzy ⑩, wsunąć ostrza do dzbanka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie ❸. Rysunki na spodzie ostrzy wskazują pozycję:
🔓 – pozycja „odblokowane”
🔒 – pozycja „zablokowane”

Blender nie będzie działać, jeżeli nie zostanie poprawnie zmontowany.

3 W dzbanku umieścić składniki.
4 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❹ do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie. W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu.
5 Na podstawie zasilającej umieścić dzbanek, oznaczenie ▽ na dzbanku ustawić równo z oznaczeniem ▲ na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❺ do momentu, aż się zablokuje ▼▲.
- **Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.**

6 Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości) lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej.

bezpieczeństwo obsługi
- **Przed miksowaniem składniki płynne należy ostudzić do temperatury pokojowej.**
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno uruchamiać blendera, jeżeli dzbanek jest pusty.
- Długi okres użytkowania blendera można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy.
- Przepisy na napoje typu smoothie – nie mieszać składników, które zbryliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.

wskazówki
- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli blender nie zostanie poprawnie zamocowany.

- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku na raz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Nie miksować więcej niż 1,2 l bądź mniej w przypadku napojów spienianych, takich jak koktajle mleczne.

użytkowanie młynka (jeżeli został załączony w zestawie)

Młynek można stosować do mielenia ziół, orzechów i kawy.

1 Umieścić składniki w pojemniku ⑮.
2 Umieścić pierścień uszczelniający ⑯ na zespole ostrzy ⑰.
3 Odwrócić zespół ostrzy do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć do pojemnika.
4 Mocno przykręcić zespół ostrzy ręcznie do pojemnika młynka ❽. Rysunki na spodzie ostrzy wskazują pozycję:
   – pozycja „odblokowane”
   – pozycja „zablokowane”
5 Na podstawie zasilającej umieścić młynek, oznaczenie ▽ na młynku ustawić równo z oznaczeniem ▲ na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❼ do momentu, aż się zablokuje ⧗.
6 Ustawić urządzenie na maksymalną prędkość lub użyć przycisku trybu pracy przerywanej.

bezpieczeństwo

- Nigdy nie przymocowywać zespołu ostrzy do robota kuchennego bez zamocowanego pojemnika młynka.
- Nigdy nie odkręcać pojemnika, gdy młynek jest zamontowany na urządzeniu.
- Nie dotykać ostrzy i przechowywać je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Młynek zdejmować jedynie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Długi okres użytkowania młynka można zapewnić nie używając urządzenia przez czas dłuższy niż 30 sekund. Po uzyskaniu żądanej konsystencji natychmiast wyłączyć.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie został poprawnie zamocowany.
- Stosować wyłącznie do mielenia składników suchych.

wskazówki

Zioła najlepiej mielić, gdy są czyste i suche.

tabela zalecanych prędkości

narzędzie /wyposaż	funkcja	prędkość	maksymalna objętość
nóż	Przygotowywanie ciasta	1 – 2	1 kg – waga całkowita składników
	Ucieranie tłuszczu z mąką Dodawanie wody do połączenia składników ciasta	2 1 – 2	250 g – waga mąki
	Siekanie i purée	2	400 g – waga całkowita składników (siekając chude mięso)
	Mieszanki gęstych zup (od 400 ml płynu do 400 gsuchych składników) Zupy o rzadszej konsystencji/mleko	Rozpocząć na prędkości 1, zwiększając ją do prędkości 2	800 g 600 mls
narzędzie do zagniatania ciasta (jeżeli załączony w zestawie)	Ciasta drożdżowe	2	340 g – waga mąki
końcówka do łączenia niemieszających się składników płynnych	Śmietana Majonez	1- 2 2	250 ml 300 g oleju
tarcze – krojące/trące	Twarde składniki, np. marchewka, twarde sery Miękkie składniki, np. ogórki pomidory	2 1	– –
wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)	Owoce cytrusowe	1	–
blender (jeżeli załączony w zestawie)	Calosc przeróbki	2	1,2 litr
szklany młynek (jeżeli załączony w zestawie)	Zioła	2	10g
	Orzechy, kawa	2	50g
	Surowe mięso – stek wołowy – pokrojony w kostkę wielkości 2 ½ cm	2 (5 s)	50g

użytkowanie nasadek

(zob. tabela zalecanych prędkości dla każdej nasadki)

⑱ ostrze

Ostrze to element o najbardziej wszechstronnym zastosowaniu z wszystkich nasadek. Długość czasu rozdrabniania wpływa na osiąganą konsystencję składników. Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej.
Ostrza można ożywać do wyrabiania ciast, siekania surowego i gotowanego mięsa, warzyw, orzechów, robienia pasztetów, sosów typu dip, miksowania zup, a także do mielenia suchego chleba i bułek na bułkę tartą.

Jeśli w zestawie nie ma załączonego narzędzia do wyrabiania ciasta, można użyć do tego celu noża.

wskazówki

- Przed miksowaniem składniki takie, jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 2cm.
- Ciastka należy połamać na mniejsze kawałki i wsypywać przez podajnik podczas pracy urządzenia.
- Wyrabiając ciasto, używać tłuszczu schłodzonego w lodówce, pokrojonego w kostkę wielkości ok. 2cm.
- Składników nie należy miksować zbyt mocno.

⑲ końcówka do zagniatania ciasta

(jeżeli załączona w zestawie)

Do wyrabiania ciast na bazie drożdży.

- Suche składniki umieścić w misce, a następnie, podczas pracy urządzenia, przez podajnik dodać składniki płynne. Miksować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji – zajmuje to zwykle ok. 60 sekund.
- Nie zagniatać ponownie ciasta w robocie – należy to zrobić ręcznie. Nie zaleca się ponownego zagniatania w misce, ponieważ może to spowodować utracenie przez robot stabilności podczas pracy.

⑳ końcówka do łączenia niemieszających się składników płynnych

Końcówka nadaje się wyłącznie do lekkich mieszanin, np. śmietany, majonezu.

wskazówki

- Przed u życiem sprawdzić, czy miska i końcówka są czyste. Nie mogą być tłuste.

㉑ tarcze krojące/trące

użytkowanie tarczy

dwustronna tarcza krojąca/trąca
Strony do tarcia można używać do tarcia sera, marchwi, ziemniaków i innych składników o podobnej konsystencji. Strony do krojenia na plastry można używać do krojenia sera, marchwi, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukinii, buraków i cebuli.

bezpieczeństwo

- **Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się tarczy tnącej.**
- **Dotykając tarcz należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**

użytkowanie tarcz krojących

1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wałek napędzający ④.
2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt, umieścić tarczę na wałku napędzającym, odpowiednią stroną skierowaną do góry.
3 Założyć pokrywę.
4 Włożyć składniki do podajnika.
5 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do podajnika. **Do podajnika nie wolno wkładać palców.**

wskazówki

- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Duży podajnik w całości wypełnić składnikami. Zapobiega to przesuwaniu się składników na boki podczas rozdrabniania.
- Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub rozdrobnieniu krótsze niż składniki umieszczane poziomo.
- Po skończonej pracy, na tarczach krojących/tarkujących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość odpadów.

㉒ wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączona w zestawie)

Wyciskarki do cytrusów można używać do wyciskania soku z cytrusów (np. pomarańczy, cytryn, limonek i grejpfrutów).

ⓐ wyciskacz
ⓑ sitko

użytkowanie wyciskarki do cytrusów

1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wałek napędzający.
2 Do miski zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu (bezpośrednio nad uchwytem miski).
3 Stożek umieścić na wale napędzającym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie.
4 Owoce pokroić na połówki. Włączyć urządzenie, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć.

- **Wyciskarka do cytrusów nie będzie działać, jeżeli sitko nie zostanie prawidłowo zablokowane.**
- Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze pokojowej i wałkowanie ich ręką po blacie przed wyciśnięciem soku.
- Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwać owoc z boku na bok.
- Jeżeli sok wyciskany jest z dużej liczby owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się na nim miąższu i pestek.

konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- **Dotykając noży i tarek należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć. W razie konieczności oczyścić blokady bezpieczeństwa z resztek jedzenia.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej ⑨.

blender/młynek

1 Opróżnić dzbanek/pojemnik i odkręcić zespół ostrzy blendera, przekręcając go do pozycji „odblokowane” 🔓, aby zwolnić blokadę.
2 Dzbanek/pojemnik umyć ręcznie.
3 Zdjąć i umyć pierścień uszczelniający.
4 Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyścić je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
5 Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

pozostałe elementy

- Umyć ręcznie, a następnie wysuszyć.
- Dzbanek/słoik można także myć w zmywarce do naczyń – należy je myć w górnym koszu. Unikać umieszczania elementów bezpośrednio nad grzałką, w dolnym koszu zmywarki. Zaleca się krótki program o niskiej temperaturze (maksymalnie 50°C).

element	**nadaje się do mycia w zmywarce**
miska główna, pokrywa, popychacz	✔
ostrza, końcówka do zagniatania ciasta	✔
końcówka do łączenia niemieszających się składników płynnych	✔
wyjmowany wałek napędzający	✔
tarczy do krojenia i tarcia	✔
wyciskarka do cytrusów	✔
dzbanek blendera, pokrywa, zakrywka wlewu	✔
słoik młynka	✔
zespół ostrzy i pierścień uszczelniający blendera i młynka	✘
łopatka	✔

serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- **W razie problemów z obsługą robota, przed zatelefonowaniem do działu obsługi klienta prosimy zapoznać się ze wskazówkami w części pt. „rozwiązywanie problemów”.**

  Pomocy w zakresie:
- użytkowania urządzenia lub
- czynności serwisowych bądź naprawczych
- udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.
Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.
Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

rozwiązywanie problemów		
Problem	**Przyczyna**	**Rozwiązanie**
Robot nie działa.	Brak prądu.	Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu.
	Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej.	Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona, a uchwyt miski skierowany w prawo.
	Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.	Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu. **Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.** Jeżeli żadna z powyższych czynności nie rozwiązuje problemu, sprawdzić bezpieczniki/ przerywacze w domowej instalacji elektrycznej.
Blender/młynek nie działa.	Blender/młynek nie został poprawnie zablokowany na miejscu	Blender/młynek nie będą działać, jeżeli nie zostały prawidłowo zamocowane w blokadzie bezpieczeństwa
	Blender/młynek nie został prawidłowo zmontowany	Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka/pojemnika młynka
Robot zatrzymuje się w czasie pracy.	Urządzenie jest przeciążone/przekroczono maksymalną pojemność.	Sprawdzić, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość składników w tabeli zalecanych prędkości.
	Pokrywa jest odblokowana.	Sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zablokowana.
Blender/młynek jest nieszczelny – składniki wyciekają przez podstawę zespołu ostrzy.	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została nieprawidłowo założona. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.
Końcówki/nasadki nie funkcjonują prawidłowo.	Zob. wskazówki w części dotyczącej użytkowania danej końcówki/nasadki. Sprawdzić, czy nasadka została prawidłowo zmontowana.	

Русский

Перед тем, как прочитать эту брошюру, разверните титульный лист с иллюстрациями

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Меры безопасности

- Лезвия и диски очень острые, поэтому обращайтесь с ними с крайней осторожностью. **При установке или снятии, а также при чистке держите их пальцами за верхнюю часть, не прикасаясь к острым поверхностям.**
- Не поднимайте и не переносите комбайн, держась за рукоятку, т.к. рукоятка может сломаться, и вы получите травму.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашу.
- Если прибор подключен к сети, держите пальцы или кухонные приборы подальше от внутренней поверхности чаши комбайна или измельчителя.
- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:-
  - перед установкой или снятием деталей;
  - когда не пользуетесь прибором;
  - перед очисткой.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- **Никогда не надевайте ножевой блок на блок электродвигателя без чаши комбайна или чаши измельчителя.**
- Перед снятием крышки с чаши или измельчителя/кофемолки с силового блока:-
  - выключите прибор;
  - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились;
  - следите за тем, чтобы не отсоединить чашу измельчителя или кофемолки от режущего блока.
- Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- **С механизмом блокировки следует обращаться осторожно; излишние усилия могут привести к повреждению механизма и к травмам.**
- **Всегда отключайте кухонный комбайн от сети, когда он не используется.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором. Отдайте его в ремонт: см. раздел ‘Обслуживание и забота о покупателях’.
- Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Не загружайте прибор сверх указанной в рекомендациях по выбору рабочей скорости.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Неправильное пользование комбайном/измельчителем может привести к травме.
- Максимальное потребление энергии указано для наиболее энергоемкой насадки. Прочие насадки могут потреблять меньше энергии.

  Указания по безопасному использованию каждой насадки содержатся в разделе «Использование насадок».

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище прибора.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

1 Снимите пластмассовые защитные чехлы с режущих лезвий. **Будьте осторожны, лезвия очень острые**. Эти ножны предназначены для предохранения лезвий только на время изготовления и транспортировки, так что они вам больше не понадобятся.
2 Промойте детали. См. раздел ‘уход и чистка’.

Основные компоненты

Комбайн

① толкатель
② подающая трубка
③ крышка
④ съемный приводной вал
⑤ чаша с приводным валом
⑥ блок электродвигателя
⑦ регулятор скорости/импульсный режим
⑧ блокиратор безопасности
⑨ место для шнура (сзади)

Миксер (при наличии)

⑩ ножевой блок
⑪ уплотнительное кольцо
⑫ чаша
⑬ крышка фильтра
⑭ крышка

Стеклянный многофункциональный измельчитель (при наличии)

⑮ чаша измельчителя
⑯ уплотнительное кольцо
⑰ ножевой блок

насадки

В комплект вашего кухонного комбайна могут входить не все перечисленные ниже дополнительные приспособления. Набор приспособлений зависит от модели.

⑱ нож
⑲ насадка для вымешивания теста (при наличии)
⑳ эмульсификатор
㉑ диск для толстой нарезки/крупной терки
㉒ соковыжималка для цитрусовых (при наличии)
㉓ лопаточка

Как пользоваться кухонным комбайном

1 Установите чашу, сопоставив ▽ на чаше с ▲ на блоке электродвигателя, поверните по часовой стрелке ❶ до полной фиксации ⧗.
2 Установите насадку на вал чаши.
Примечание: съемный приводной вал ④ следует надевать только при использовании дисков, или цитрусового пресса.
- Не забывайте установить на комбайн чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.

3 Установите крышку ❷ так, чтобы верхняя часть привода/инструмента была по центру крышки.
- **Не используйте крышку для включения или выключения комбайна, пользуйтесь только регулятором включения/выключения скорости.**

4 Подключите прибор к сети, включите прибор и выберите скорость. (Воспользуйтесь таблицей рекомендуемых скоростей).
- **Комбайн не будет работать если чаша или крышка установлены неправильно. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены справа.**
- Пользуйтесь импульсным режимом (**P**) для прерывистого воздействия. Импульсный режим будет действовать до тех пор, пока нажата кнопка.

5 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.
- **Перед снятием крышки всегда выключайте прибор и отключайте его от сети.**

Внимание
- Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для превращения сахарного песка в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

Как пользоваться миксером (при наличии)

1 Вставьте уплотнительное кольцо ⑪ в ножевой блок ⑩ так, чтобы оно правильно вошло в соответствующие пазы.
- **При отсутствии или при неправильной установке прокладки появится протечка.**

2 Возьмитесь за тыльную сторону ножевого блока ⑩ и вставьте ножевой блок в чашу. Поверните против часовой стрелки до щелчка ❸. См. рисунки на обратной стороне ножевого блока:
🔓 – разблокированная позиция
🔒 – заблокированная позиция

Соковыжималка не будет работать в случае неправильной сборки.

3 Поместите ингредиенты в чашу.
4 Накройте чашу крышкой и поверните по часовой стрелке ❹ до щелчка. Установите колпачок фильтра.
5 Поместите чашу комбайна на блок электродвигателя, сопоставьте ▽ на чаше комбайна с ▲ на блоке, поверните по часовой стрелке ❺, чтобы заблокировать ⧗.
- **Если миксер был неправильно заблокирован, машина работать не будет.**

6 Выберите скорость (по таблице рекомендуемых скоростей) или воспользуйтесь регулятором импульсного режима.

Безопасность работы
- **Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.**
- Соблюдайте осторожность в обращении с насадками, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
- Включайте гомогенизатор только с закрытой крышкой.
- Пользуйтесь чашей блендера только при наличии в ней режущей насадки.
- Никогда не включайте пустой измельчитель.
- Для того чтобы измельчитель работал долго, не включайте его дольше, чем на 60 секунд.
- Предупреждение. Не смешивайте смерзшиеся в твердые комки ингредиенты. Перед загрузкой в чашу всегда разламывайте их.

Полезные советы

- При приготовлении майонеза все ингредиенты, кроме растительного масла, поместите в измельчитель. Снимите пробку горловины. Затем, при работающем приборе, медленно добавьте масло через отверстие в крышке.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, могут залипать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.
- Измельчение льда – используйте импульсный режим для короткого прерывистого воздействия до измельчения льда до нужной консистенции
- Прикрывайте отверстие рукой. Для обеспечения лучшего результата своевременно разгружайте чашу. Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.
- При неправильной установке измельчителя прибор не заработает.
- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите колпачок заливочного отверстия и, при работающем приборе, загрузите кусочки один за другим. Накройте отверстие ладонью. Для получения лучшего результата регулярно опорожняйте чашу.
- Не используйте миксер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,2 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

для использования измельчителя

(при наличии)

Измельчитель используется для измельчения трав, орехов и кофейных зерен

1 Поместите ингредиенты в чашу ⑮.
2 Установите уплотнительное кольцо ⑯ на ножевой блок ⑰.
3 Переверните ножевой блок. Опустите его на чашу ножами вниз.
4 Накрутите ножевой блок на чашу руками до упора ❻. См. рисунки на обратной стороне ножевого блока:
   – разблокированная позиция
   – заблокированная позиция
5 Установите измельчитель на блок электродвигателя, сопоставьте ▽ на измельчителе с ▲ на блоке и поверните по часовой стрелке ❼, чтобы заблокировать ▼▲.
6 Включите на максимальную скорость или используйте импульсный режим.

Безопасность

- Никогда не надевайте ножевой блок на кухонный кобайн без чаши.
- Не откручивайте чашу, если на прибор установлен измельчитель.
- Не дотрагивайтесь до острых лезвий – держите ножевой блок в местах, недоступных детям.
- Не снимайте измельчитель до полной остановки лезвий.
- Для обеспечения долговечности измельчителя делайте перерывы через каждые 30 секунд работы. Выключайте измельчитель, как только добьетесь достаточной консистенции.
- Не рекомендуется измельчать специи, поскольку они могут повредить пластиковые детали.
- Устройство не будет работать нормально, если измельчитель установлен неправильно.
- Используйте только сухие ингредиенты.

Советы

Лучше всего измельчать сухие чистые травы.

таблица рекомендуемых рабочих скоростей

Приспособление/насадка	Операция	Скорость	Максимальная загрузка
Нож	Приготовление бисквитов	1 – 2	1 кг общий вес
	Растирание жира в муке Добавление воды для смешивания ингредиентов для сдобного теста	2 1 – 2	250 г вес муки
	Измельчение и приготовление пюре	2	400 г рубленное нежирное мясо общий вес
	Густые суповые смеси (400 мл жидкости на 400 г сухих ингредиентов) Более жидкие супы/ молоко	начните с 1 и увеличьте до 2	800 г 600 мл
насадка для замешивания теста (при наличии)	Дрожжевые смеси	2	340 г вес муки
эмульсификатор	Сливки Майонез	1 – 2 2	250 мл 300 г масла
диски - нарезка/терка	Продукты с плотной структурой типа моркови, твердых сыров Менее плотные продукты типа огурцов, помидоров	2 1	– –
соковыжималка для цитрусовых (при наличии)	Цитрусовые	1	–
миксер (при наличии)	Универсальная	2	1,2 л
стеклянная чаша измельчителя (при наличии)	Зелень	2	10г
	Орехи, кофейные зерна	2	50г
	Сырое мясо – бифштексы: порезать кубиками по 2,5 см.	2 (5 сек)	50г

Использование насадок

Смотри таблицу рекомендованных скоростей для каждой насадки.

⑱ нож

Нож – наиболее универсальная из всех насадок. Длительность обработки определяет конечную текстуру. Для получения грубой текстуры используйте импульсный режим.
Используйте нож для приготовления пирогов и теста, рубки сырого и готового мяса, нарезки овощей, орехов, паштетов, подливок, супов-пюре и крамблов из бисквита и хлеба.

Если в комплекте не предусмотрено приспособление для замеса теста, то нож может использоваться и для дрожжевых смесей.

советы

- Нарежьте мясо, хлеб, овощи и подобные ингредиенты кубикам по 2 см перед обработкой.
- Печенье следует покрошить и засыпать через трубку в ходе работы комбайна.
- Жир для теста следует нарезать холодным на кубики по 2 см.
- Следите за тем, чтобы не подвергать ингредиенты чрезмерной обработке.

⑲ насадка для вымешивания теста

(при наличии)

Используется для дрожжевого теста

- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора по трубке. Продолжайте до тех пор пока не образуется гладкий упругий ком теста, что занимает обычно 60 секунд.
- Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

⑳ Эмульсификатор

Используйте только для легких смесей – яичных соусов, майонезов.

Советы
Перед использованием тщательно удалите все остатки жира с чаши и инструмента.

㉑ диски для нарезки/терки

Использование диска

двухсторонний диск для нарезки/терки
Используйте сторону терки для натирания сыра, моркови, картофеля и подобных продуктов.
Используйте сторону нарезки для сыра, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и лука.

Меры безопасности

- **Никогда не снимаите крышку прежде, чем произоидет полная остановка режущего диска.**
- **Диски являются очень острыми и требуют краине осторожного обращения.**

Использование режущих дисков

1 Установите съемный приводной вал и чашу на блок электродвигателя ④.
2 Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх.
3 Установите крышку.
4 Положите продукты в подающую трубку.
5 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускаите, чтобы ваши пальцы оказались в подающеи трубке.**

Полезные советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по всеи ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке.
- Продукты, размещаемые вертикально, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов после окончания процесса обработки.

㉒ соковыжималка для цитрусовых

(при наличии)

Предназначен для выжимания сока из цитрусовых фруктов (например, апельсинов, лимонов, лайма и грейпфрутов).

ⓐ конус
ⓑ сито

Использование пресса для цитрусовых

1 Установите съемный приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
2 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки.
3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз.
4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.

- **Если фиксаторы сита не были заблокированы, соковыжималка для цитрусовых работать не будет.**
- Для получения оптимальных результатов фрукты следует хранить и выжимать при комнатной температуре. Перед выжиманием покатайте фрукт рукой по рабочему столу.
- Чтобы улучшить выжимание, вращайте фрукт на конусе из стороны в сторону.
- При выжимании большого количества фруктов регулярно очищайте сито, чтобы на нем не накапливались семена и кожура.

Уход и очистка

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- **Диски и ножи являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения.**
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным явлением, не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

силовой блок

- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы зона вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Не погружайте в воду силовой блок.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока ⑨.

измельчитель/кофемолка

1 Снимите ножевой блок с чаши/измельчителя, предварительно опустошив их, переместив его в положение «разблокировано» 🔓.
2 Промойте чаши/измельчителя вручную.
3 Зніть та вимийте ущільнювальне кільце.
4 Не прикасайтесь к острым ножам – промойте их с помощью щетки под горячей водой с мылом, а затем тщательно ополосните под краном. **Не погружайте ножевой блок в воду.**
5 Переверните их и оставьте сушиться.

Прочие детали

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Некоторые детали разрешено мыть в посудомоечной машине, но размещать их необходимо только на верхней полке. Не рекомендуется класть детали на нижнюю полку посудомоечной машины прямо над нагревательным элементом. Рекомендуется использовать короткую программу с низкой температурой (максимум 50°C).

Деталь	**Деталь, которую разрешается мыть в посудомоечной машине**
основная чаша, крышка, толкатель	✔
ножи, насадка для вымешивания теста	✔
эмульсификатор	✔
съемный приводной вал	✔
диска	✔
соковыжималка для цитрусовых	✔
чаша миксера, крышка, колпачок фильтра	✔
стеклянная чаша измельчителя	✔
ножевой блок и уплотнитель миксера и измельчителя	✘
лопаточка	✔

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.
- **Перед обращением за помощью в сервисную службу по поводу каких-либо неисправностей, возникших во время эксплуатации кухонного комбайна, попытайтесь устранить их как указано ниже в инструкции по поиску и устранению неисправностей.**

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/EC.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.
Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Инструкция по поиску и устранению неисправностей		
Неисправность	**Причина**	**Устранение**
Кухонный комбайн не работает	Не подается питающее напряжение	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети
	Чаша неправильно прилажена к силовому блоку.	Проверьте, правильно ли установлена чаша и расположена ли ручка с правой стороны.
	Неправильно зафиксирована крышка чаши.	Проверьте, правильно ли расположены блокираторы в ручке. **Комбайн не заработает при неправильной установке чаши и крышки.** Если все установлено правильно, удостоверьтесь в наличии питания в вашей электросети.
Не работает Миксер/измельчитель	Миксер/измельчитель неправильно заблокирован.	Миксер/измельчитель не работает, если он неправильно заблокирован.
	Миксер/измельчитель неправильно собраны.	Проверьте, правильно ли установлен ножевой блок в чаше.
Комбайн останавливается во время работы	Комбайн перегружен, или превышена максимальная норма загрузки.	Проверьте показатели максимальной загрузки по таблице рекомендуемых скоростей.
	Крышка не зафиксирована.	Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка.
Миксер/измельчитель протикает под основанием ножевого блока.	Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо Повреждено уплотнительное кольцо.	Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено. Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе “обслуживание покупателей”
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок	См. раздел “Использование насадок”. Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	

Ελληνικά

Πριν αρχίσετε να διαβάζετε τις οδηγίες, παρακαλούμε να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα η οποία περιλαμβάνει τις απεικονίσεις

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι πολύ κοφτερά, να τα χρησιμοποιείτε με προσοχή. **Κατά τη χρήση ή τον καθαρισμό, να τα κρατάτε πάντα από τη λαβή στην κορυφή και μακριά από το κοφτερό άκρο.**
- Μην ανασηκώνετε ή μεταφέρετε το μίξερ από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπωλ.
- Μην βάζετε τα χέρια σας ή σκεύη στο μπωλ του μίξερ και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:-
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη;
  - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή;
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται/ονται.
- **Ποτέ μην τοποθετείτε τη μονάδα κοπής στην κεντρική μονάδα χωρίς να έχετε προσαρμόσει το μπλέντερ ή το δοχείο του μύλου.**
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπωλ ή το μπλέντερ/μύλο από τη βασική μονάδα:-
  - σβήστε τη συσκευή;
  - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες;
  - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ ή το δοχείο μύλου από τη μονάδα με τις λεπίδες.
- Τα υγρά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου πριν από την ανάμειξή τους.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Αυτή η συσκευή μπορεί να χαλάσει και ενδέχεται να τραυματιστείτε εάν ασκηθεί υπερβολική πίεση στο μηχανισμό ενδοασφάλειας.**
- **Να αποσυνδέετε πάντα τον επεξεργαστή τροφίμων από το ρεύμα όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.**
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίστε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φις.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ταχύτητες που αναφέρονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του μίξερ/μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που χειρίζεται το μεγαλύτερο φορτίο. Άλλα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν μικρότερη ισχύ.

  Για επιπλέον προειδοποιήσεις ασφάλειας για κάθε εξάρτημα, ανατρέξτε στη σχετική ενότητα με τίτλο «χρήση των εξαρτημάτων».

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

1 Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τις λεπίδες. **Προσοχή: οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Πρέπει να απορρίψετε τα καλύμματα, καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
2 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής, βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».

επεξήγηση συμβόλων

επεξεργαστής

① εξάρτημα πίεσης
② σωλήνας τροφοδοσίας
③ καπάκι
④ αποσπώμενος κινητήριος άξονας
⑤ μπολ με άξονα κίνησης
⑥ μονάδα κινητήρα
⑦ διακόπτης ταχυτήτων/παλμικής κίνησης
⑧ ενδοασφάλειες
⑨ χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)

μπλέντερ (εάν παρέχεται)

⑩ μονάδα λεπίδων
⑪ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
⑫ κύπελλο
⑬ πώμα μεζούρα
⑭ καπάκι

γυάλινος μύλος πολλαπλών χρήσεων

(εάν παρέχεται)

⑮ δοχείο
⑯ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
⑰ μονάδα λεπίδων

εξαρτήματα

Ενδέχεται να μην συμπεριλαμβάνονται όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω στο μίξερ. Τα εξαρτήματα εξαρτώνται από το μοντέλο.

⑱ λεπίδα μαχαιριού
⑲ εργαλείο ζύμης (εάν παρέχεται)
⑳ εργαλείο για κρέμες
㉑ δίσκος κοψίματος/τριψίματος – χοντρός
㉒ λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)
㉓ σπάτουλα

χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

1 Τοποθετήστε το μπολ ευθυγραμμίζοντας το ▽ του μπολ με το ▲ της κεντρικής μονάδας και στρέψτε δεξιόστροφα ❶ έως ότου ασφαλίσει στη θέση του ▼▲.
2 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του μπολ. **Σημείωση: Ο αποσπώμενος άξονας επεξεργαστή ④. πρέπει να τοποθετείται μόνον όταν χρησιμοποιείται με τους δίσκους, ή το λεμονοστείφτη.**
- Τοποθετείτε πάντα το μπωλ και τα εξαρτήματα στο μίξερ, προτού προσθέσετε τα συστατικά.

3 Τοποθετήστε το καπάκι ❷ – και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- **Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέτετε σε λειτουργία το μίξερ, χρησιμοποιείτε πάντα το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.**

4 Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα, ενεργοποιήστε και επιλέξτε ταχύτητα. (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- **Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά.**
- Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού (**P**) για σύντομη ανάμειξη υλικών στη μέγιστη ταχύτητα. Η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται όση ώρα το κουμπί ελέγχου βρίσκεται στη θέση αυτή.

5 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπωλ.
- **Να θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και να βγάζετε από την πρίζα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το καπάκι.**

σημαντικό
- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για κοπή ή άλεσμα κόκκων καφέ, ή για μετατροπή κρυσταλλικής ζάχαρης σε ζάχαρη άχνη.
- Όταν προσθέτετε εσάνς ή άρωμα αμυγδάλου σε μείγματα, αποφύγετε την επαφή με το πλαστικό γιατί μπορεί να δημιουργήσει μόνιμα σημάδια.

χρήση του μπλέντερ (εάν παρέχεται)

1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ⑪ στη μονάδα των λεπίδων ⑩ και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά στην εγκοπή.
- **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.**

2 Κρατήστε τη μονάδα κοπής από το κάτω μέρος ⑩ και τοποθετήστε τις λεπίδες στην κανάτα – περιστρέψτε την προς τα αριστερά μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της ❸ Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της μονάδας κοπής:

🔓 – θέση «ξεκλείδωτη»

🔒 – θέση «κλειδωμένη»

Το μπλέντερ δεν λειτουργεί εάν δεν το έχετε συναρμολογήσει σωστά.

3 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.
4 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε προς τα αριστερά ❹ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του. Προσαρμόστε το πώμα-μεζούρα.
5 Τοποθετήστε το μπλέντερ πάνω στην κεντρική μονάδα, ευθυγραμμίστε το ▽ του μπλέντερ με το ▲ της κεντρικής μονάδας και στρέψτε δεξιόστροφα ❺ για να ασφαλίσει ▼▲.
- **Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν είναι σωστά τοποθετημένο στο μάνταλο ασφαλείας.**

6 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων) ή χρησιμοποιήστε το κουμπί διακεκομμένης λειτουργίας.

ασφάλεια
- **Τα υγρά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου πριν από την ανάμειξή τους.**
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Θέτετε το μπλέντερ σε λειτουργία μόνο αν έχει τοποθετηθεί το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ όταν είναι άδειο.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, μην το αφήνετε να λειτουργεί περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.

συμβουλές
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.
- Όταν επεξεργάζεστε παχύρρευστα μείγματα, όπως πατέ και ντιπ, ίσως χρειαστεί να τα αφαιρείτε από τα τοιχώματα του μπλέντερ με μια σπάτουλα. Εάν δυσκολεύεστε να επεξεργαστείτε το μείγμα, προσθέστε επιπλέον υγρά.

- Θρυμματισμός πάγου – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού για σύντομη ανάμειξη υλικών στη μέγιστη ταχύτητα μέχρις ότου ο πάγος θρυμματιστεί στο βαθμό που θέλετε.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, καθώς μπορεί να φθείρουν τα πλαστικά μέρη.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν τοποθετηθεί σωστά.
- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά, κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα. Κρατήστε τα χέρια σας επάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το περιεχόμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως συσκευή φύλαξης. Θα πρέπει να το κρατάτε άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην ανακατεύετε ποτέ παραπάνω από 1,2 λίτρα - λιγότερο για αφράτα υγρά όπως μιλκσέικ.

για να χρησιμοποιήσετε το μύλο (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιήστε το μύλο για να αλέσετε αρωματικά βότανα, ξηρούς καρπούς και κόκκους καφέ.

1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο ⑮.
2 Προσαρμόστε το δακτύλιο σφραγίσματος ⑯ στη μονάδα κοπής ⑰.
3 Γυρίστε τη μονάδα κοπής ανάποδα. Τοποθετήστε τη στο κάτω μέρος του δοχείου, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω.
4 Βιδώστε τη μονάδα κοπής στο δοχείο έως ότου στερεωθεί εντελώς ❻. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της μονάδας κοπής:
   – θέση «ξεκλείδωτη»
   – θέση «κλειδωμένη»
5 Τοποθετήστε το μύλο επάνω στην κεντρική μονάδα, ευθυγραμμίστε το ▽ του μύλου με το ▲ της κεντρικής μονάδας και στρέψτε δεξιόστροφα ❼. για να ασφαλίσει.
6 Γυρίστε το διακόπτη στη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης.

Ασφάλεια

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα κοπής στον επεξεργαστή τροφίμων χωρίς να έχετε προσαρμόσει το δοχείο.
- Ποτέ μην ξεβιδώνετε το δοχείο ενώ ο μύλος είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – κρατήστε τη μονάδα κοπής μακριά από τα παιδιά.
- Ποτέ μην αφαιρείτε το μύλο μέχρι να σταματήσουν τελείως να κινούνται οι λεπίδες.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μύλο σας, μην τον αφήνετε ποτέ να λειτουργεί για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετύχετε τη σωστή υφή.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, διότι μπορεί να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Να τον χρησιμοποιείτε μόνο για ξηρά υλικά.

Συμβουλές

Τα μυρωδικά αλέθονται πιο εύκολα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά.

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων

Εργαλείο/εξάρτημα	**Λειτουργία**	**Ταχύτητα**	**Μέγιστες Ποσότητες**
Λεπίδα κοπής	Παρασκευή κέικ	1 – 2	1 Λη συνολικό βάρος
	Τρίψιμο βουτύρου στο αλεύρι	2	250 η αλεύρι
	Προσθήκη νερού για να ανακατευτούν τα υλικά της ζύμης	1 – 2	
	Τεμαχισμός και παρασκευή πουρέ	2	400 η συνολικό βάρος άπαχου κρέατος για τεμαχισμό
	Παχύρρευστες σούπες (400 ml υγρά για 400 γρ υλικών σε ξηρή μορφή)	ξεκινήστε από το 1 και αυξήστε στο 2	800 η
	Αραιές σούπες/γάλα		600 ml
εργαλείο ζύμης (εάν παρέχεται)	Μίγματα με μαγιά	2	340 η αλεύρι
εργαλείο για κρέμες	Κρέμα	1 – 2	250 ml
	Μαγιονέζα	2	300 γρ λάδι
δίσκοι – κοψίματος/τριψίματος	Σκληρά τρόφιμα όπως καρότα, σκληρά τυριά	2	–
	Πιο μαλακά τρόφιμα όπως αγγούρια, τομάτες	1	–
λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)	Εσπεριδοειδή	1	–
μπλέντερ (εάν παρέχεται)	Για κάθε επεξεργασία	2	1,2 λίτρο
γυάλινος μύλος (εάν παρέχεται)	Βότανα	2	10g
	Ξηροί καρποί, κόκκοι καφέ	2	50g
	Ωμό κρέας –μοσχαρίσια μπριζόλα– κομμένο σε κύβους των 2½ cm	2 (5 δευτ.)	50g

χρήση των εξαρτημάτων

Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων για κάθε εξάρτημα.

⑱ λεπίδα μαχαιριού

Η λεπίδα μαχαιριού είναι το πιο χρηστικό εξάρτημα απ' όλα. Η υφή της τροφής εξαρτάται από το χρόνο επεξεργασίας. Για πιο χοντροκομμένα μείγματα χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης. Χρησιμοποιείτε τη λεπίδα μαχαιριού για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποίηση σούπας και επίσης για να θρυμματίζετε μπισκότα και ψωμί.

Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μίγματα ζύμης με μαγιά αν δεν παρέχεται το εργαλείο ζυμώματος.

συμβουλές

- Κόψτε τα τρόφιμα όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά σε κύβους των 2 εκ. πριν από την επεξεργασία.
- Θα πρέπει να σπάσετε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά, χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθείαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ό,τι πρέπει.

⑲ εργαλείο ζύμης (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιείται για ζύμη με μαγιά.

- Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στο μπολ και προσθέστε τα υγρά από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Αφήστε το να λειτουργήσει μέχρι να δημιουργηθεί μια απαλή ελαστική μπάλα ζύμης. Ο χρόνος που θα χρειαστεί είναι περίπου 60 δευτερόλεπτα.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

⑳ εργαλείο για κρέμες

Χρησιμοποιείται μόνο για ελαφριά μείγματα, π.χ. κρέμες, μαγιονέζα.

συμβουλές

Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι το μπολ και το εργαλείο είναι καθαρά και χωρίς λίπη.

㉑ δίσκοι κοψίματος/τριψίματος

Για να χρησιμοποιήσετε το δίσκο.

αντιστρέψιμος δίσκος κοψίματος/τριψίματος

Χρησιμοποιήστε το δίσκο τριψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα παρόμοιας υφής.
Χρησιμοποιήστε το δίσκο κοψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκια, παντζάρια και κρεμμύδια.

ασφάλεια

- **Μην βγάζετε ποτέ το καπάκι εάν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.**
- **Κρατήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή – είναι εξαιρετικά κοφτεροί.**

χρήση των δίσκων κοπής

1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή ④.
2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω.
3 Τοποθετήστε το καπάκι.
4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα τρόφιμα με το εξάρτημα ώθησης ομοιόμορφα προς τα κάτω – **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**

Συμβουλές

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα πολύ μικρά. Γεμίστε το σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Με αυτό τον τρόπο, τα υλικά δεν γλιστρούν στο πλάι κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Τα υλικά που τοποθετούνται κατακόρυφα βγαίνουν μικρότερα σε μέγεθος σε σχέση με τα υλικά που τοποθετούνται οριζοντίως.
- Πάντα θα μένει μια μικρή ποσότητα υπολειμμάτων στο δίσκο ή στο μπολ μετά την επεξεργασία.

㉒ λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)

Ο λεμονοστείφτης χρησιμοποιείται για το στείψιμο εσπεριδοειδών (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, κίτρα και γκρέιπφρουτ).

ⓐ κώνος του στύφτη
ⓑ σουρωτήρι

χρήση του λεμονοστείφτη

1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ – βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ.
3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω.
4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.

- **Ο λεμονοστείφτης δεν θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.**
- Για καλύτερα αποτελέσματα, να αποθηκεύετε και να στείβετε τα φρούτα σε θερμοκρασία δωματίου και να τα κυλάτε με το χέρι πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας πριν τα στείψετε.
- Για ευκολότερο στείψιμο, πιέζετε το φρούτο απ' όλες τις πλευρές.
- Όταν στείβετε μεγάλες ποσότητες, να αδειάζετε το σουρωτήρι τακτικά για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και σπόρων.

φροντίδα και καθαρισμός

- Πάντα σβήνετε τη συσκευή και βγάζετε την από την πρίζα πριν το καθάρισμα.
- **Προσέχετε όταν πιάνετε τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής - είναι εξαιρετικά κοφτερά.**
- Μερικά τρόφιμα μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Δεν θα επηρεάσει το πλαστικό ή τη γεύση του φαγητού σας. Το καθάρισμα με ένα πανί εμποτισμένο σε φυτικό λάδι βοηθάει στην αφαίρεση του χρώματος.

Κεντρική μονάδα

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού στο μηχανισμό ασφάλισης.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό.
- Να αποθηκεύετε το καλώδιο που περισσεύει στον ειδικό χώρο πίσω από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος ⑨.

μπλέντερ/μύλος

1 Αδειάστε το κύπελλο/το δοχείο κανάτα και ξεβιδώστε τη μονάδα κοπής του μπλέντερ, στρέφοντάς την στη θέση «ξεκλείδωτη» 🔓 για να απασφαλίσει.
2 Πλύνετε την κανάτα/το δοχείο με το χέρι.
3 Αφαιρέσετε και πλύνετε το δακτύλιο σφραγίσματος.
4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.**
5 Αναποδογυρίστε τη και αφήστε τη να στεγνώσει.

άλλα μέρη

- Πλύνετέ τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Διαφορετικά, μπορείτε να τα πλύνετε στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Αποφύγετε την τοποθέτηση σκευών στο κάτω ράφι ακριβώς επάνω από το θερμαντικό στοιχείο. Συνιστάται ένα σύντομο πρόγραμμα σε χαμηλή θερμοκρασία (μέγιστη θερμοκρασία 50°C).

Στοιχείο	**στοιχείο κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων**
κυρίως μπολ, καπάκι, εξάρτημα ώθησης	✔
λεπίδες μαχαιριού, εργαλείο ζύμης	✔
εργαλείο για κρέμες	✔
αποσπώμενος άξονας κίνησης	✔
δίσκο	✔
λεμονοστείφτης	✔
κανάτα μπλέντερ, καπάκι, πώμα-μεζούρα	✔
γυάλινο βάζο μύλου	✔
μονάδα λεπίδων και εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος για μπλέντερ και μύλο	✘
σπάτουλα	✔

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.
- **Εάν αντιμετωπίσετε τυχόν προβλήματα σχετικά με τη λειτουργία του επεξεργαστή, πριν καλέσετε ειδικό συμβουλευτείτε τον οδηγό επίλυσης τεχνικών προβλημάτων.**

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.
Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.
Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων		
Πρόβλημα	**Αιτία**	**Επίλυση**
Ο επεξεργαστής δεν τίθεται σε λειτουργία.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε ότι ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα
	Το μπωλ δεν τοποθετήθηκε σωστά	Ελέγξτε εάν το μπωλ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι προς τα δεξιά.
	Το καπάκι του μπωλ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού τοποθετήθηκε σωστά στην περιοχή της λαβής. **Το μίξερ δεν λειτουργεί εάν το μπωλ και το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένα.** Εάν δεν συμβαίνει τίποτα από τα παραπάνω, ελέγξτε την ασφάλεια/τον κεντρικό διακόπτη του σπιτιού σας.
Το μπλέντερ/ο μύλος δεν λειτουργεί.	Το μπλέντερ/ο μύλος δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Το μπλέντερ/ο μύλος δεν θα λειτουργεί, εάν δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης.
	Το μπλέντερ/ο μύλος δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Ελέγξτε εάν η μονάδα κοπής έχει σφίξει εντελώς μέσα στην κανάτα/στο δοχείο.
Το μίξερ παύει να λειτουργεί κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Έχετε υπερβεί την ένδειξη υπερφόρτωσης /τις μέγιστες ταχύτητες.	Ελέγξτε τις μέγιστες ταχύτητες που αναφέρονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
	Το καπάκι απασφαλίστηκε.	Ελέγξτε εάν το καπάκι ασφαλίστηκε σωστά.
Το μπλέντερ/ο μύλος έχουν διαρροή από τη βάση της διάταξης λεπίδων.	Δεν υπάρχει δακτύλιος. Ο δακτύλιος δεν έχει προσαρμοστεί σωστά. Ο δακτύλιος έχει υποστεί φθορά.	Ελέγξτε ότι ο δακτύλιος έχει προσαρμοστεί σωστά του συτήματος των λεπίδων και δεν έχει υποστεί φθορά. Για να μάθετε πώς θα λάβετε τη σφραγίδα αντικατάστασης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων	Συμβουλευτείτε τις πρακτικές συμβουλές στη σχετική ενότητα «Για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα». Ελέγξτε ότι τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť

- Nože a rezacie kotúče sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne. **Nožové čepele držte pri manipulácii a pri čistení za držadlo pre prst umiestnené na vrchu, vždy mimo rezných hrán.**
- Nedvíhajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred vyliatím obsahu nádoby odoberte nože.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie pripojené na prívod elektrickej energie.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
  - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- **Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do pohonnej jednotky bez toho, aby bol založený mixér alebo nádoba mlynčeka.**
- Pred zložením veka zo založenej nádoby mixéra alebo mixéra/mlynčeka z pohonnej jednotky:-
  - vypnite zariadenie;
  - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
  - nepripustite nežiaduce odskrutkovanie mixovacej nádoby alebo nádoby mlynčeka od nožovej zostavy.
- Tekutiny musia byť pred mixovaním ochladené na teplotu okolia.
- Nepoužívajte veko na ovládanie robota, vždy na to používajte ovládač zapnutia/vypnutia rýchlosti.
- **Pokiaľ bude blokovací mechanizmus zariadenia vystavený nadmerným silám, potom sa pokazí a môže zapríčiniť poranenie.**
- **Keď kuchynský robot nepoužívate, vždy ho odpojte z elektrickej siete.**
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať, alebo opraviť: viď „servise a starostlivosti“ o zákazníkov.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, šnúru, ani zástrčku.
- Nenechávajte prebytočnú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky, ani sa nesmie dotýkať horúcich predmetov.
- Neprekračujte maximálne pracovné parametre, stanovené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom, alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhe tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie kuchynského robota/mixéra môže mať za následok poranenie.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré vyvoláva najväčšie zaťaženie. Iné príslušenstvo môže vyvolávať menší výkon.

  Doplnkové bezpečnostné pokyny pre jednotlivé doplnky nájdete v príslušnom odseku pod názvom „používané príslušenstvo“.

pred zapojením do siete

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametere, aké sú uvedené na na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

pred prvým použitím

1 Odstráňte všetky plastové kryty nožov. **Počínajte si opatrne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.
2 Poumývajte všetky diely – viď odsek „ošetrovanie a čistenie“.

popis súčastí

kuchynský robot

① posúvač
② plniaca trubica
③ veko
④ odpojiteľný pohonný hriadeľ
⑤ nádoba s pohonným hriadeľom
⑥ pohonná jednotka
⑦ ovládač rýchlosti a impulzného režimu
⑧ bezpečnostné uzávery
⑨ priestor na uloženie šnúry (vzadu)

mixér (ak je dodaný)

⑩ nožová jednotka
⑪ tesniaci krúžok
⑫ nádoba
⑬ plniaca zátka
⑭ veko

sklenený multifunkčný mlynček (ak je dodaný)

⑮ nádoba
⑯ tesniaci krúžok
⑰ nožová jednotka

doplnky

Nie všetky druhy dole uvedených doplnkov musia byť dodané s robotom. Doplnky sú závislé na modelovej variante robota.

⑱ nožové listy
⑲ nástroj na prípravu cesta (ak je dodaný)
⑳ emulzifikačný nástroj
㉑ hrubý krájací/hrubý strúhací kotúč
㉒ lis na citrusové plody (ak je dodaný)
㉓ špachtľa

používanie kuchynského robota

1 Založte nádobu tak, aby symbol ▽ na nej lícoval so symbolom ▲ na pohonnej jednotke a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek ❶, kým sa nezaistí do potrebnej pozície ▼▲.
2 Založte požadovaný doplnok na pohonný hriadeľ nádoby. **Poznámka: Odpojiteľný pohonný hriadeľ ④. zakladajte len pri používaní kotúčov, lisu na citrusové.**
- Pred vkladaním ingrediencií najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.

3 Založte veko ❷ tak, aby vrch pohonného hriadeľa/nástroja bol v jeho strede.
- **Nepoužívajte veko na ovládanie robota, vždy na to používajte ovládač zapnutia/vypnutia rýchlosti.**

4 Zapnite robot a zvoľte si rýchlosť. (Pozrite si odporúčanú rýchlosť v tabuľke).
- **Robot nebude fungovať, ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do bezpečnostných uzáverov. Skontrolujte, či sa plniaca trubica a rukoväť nádoby nachádzajú na pravej strane.**
- Na krátke uvedenie do chodu použite ovládač impulzného režimu (**P**). Impulzy trvajú dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.

5 Pri skladaní veka, doplnkov a nádoby postupujte v opačnom poradí.
- **Pred zložením veka stroj vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.**

dôležité upozornenie
- Robot nie je vhodný na spracovanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo iných príchutí do zmesi sa treba vyhnúť priamemu kontaktu s plastovými dielmi, lebo by to mohlo zanechať trvalé stopy na povrchu týchto dielov.

používanie mixéra (ak je dodaný)

1 Upevnite tesniaci krúžok ⑪ do nožovej jednotky ⑩ – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi.
- **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené, alebo zle uložené, nastane presiaknutie mixovaného materiálu.**

2 Nožovú jednotku chyťte za jej spodnú časť ⑩, vložte ju do mixovacej nádoby a otáčajte ňou v protismere hodinových ručičiek, kým nezapadne do potrebnej pozície ❸. Pozrite si grafiku na spodnej strane nožovej jednotky, ktorá znamená:

🔓 – pozícia odistenia
🔒 – pozícia zaistenia

Mixér nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založený.

3 Vložte ingrediencie do nádoby.
4 Na mixovaciu nádobu založte veko a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ❹, kým nezapadne do svojej pozície. Založte doň plniacu zátku.
5 Mixér založte na pohonnú jednotku tak, aby symbol ▽ na ňom lícoval so symbolom ▲ na pohonnej jednotke a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ❺, kým sa nezaistí do potrebnej pozície ▼▲.
- **Zariadenie nebude fungovať, ak je mixér nesprávne založený do bezpečnostného uzáveru.**

6 Zvoľte rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí) alebo použite ovládač impulzného režimu.

bezpečnosť
- **Tekutiny musia byť pred mixovaním ochladené na teplotu okolia.**
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a vyhnite sa dotyku s reznými hranami nožov pri ich čistení.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou sústavou.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- V záujme zachovania dlhej životnosti vášho mixéra ho nikdy nespúšťajte na dobu dlhšiu než 60 sekúnd.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zamrznuté ingrediencie, ktoré tvoria súvislú zamrznutú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do mixovacej nádoby.

pokyny
- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Drvenie ľadu – pracujte s ovládačom impulzného režimu v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdrví na požadovanú konzistenciu.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.
- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Nikdy nemixujte viac, než 1,2 litrov. Množstvo by malo byť ešte menšie pri mixovaní penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily.

používanie mlynčeka (ak je dodaný)

Mlynček používajte na mletie byliniek, orechov a kávových zŕn.

1 Vložte zložky do nádoby ⑮.
2 Na nožovú jednotku ⑯ založte tesniaci krúžok ⑰.
3 Nožovú jednotku otočte nadol. Vložte ju do nádoby, nožmi nadol.
4 Nožovú jednotku rukou pevne naskrutkujte na nádobu ❻. Pozrite si grafiku na spodnej strane nožovej jednotky, ktorá znamená:
   – pozícia odistenia
   – pozícia zaistenia
5 Mlynček založte na pohonnú jednotku tak, aby symbol ▽ na ňom lícoval so symbolom ▲ na pohonnej jednotke a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ❼ kým sa nezaistí do svojej pozície ⧗.
6 Zapnite na maximálnu rýchlosť alebo použitie pulzný chod.

bezpečnosť

- Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do kuchynského robota bez toho, aby bola založená nádoba.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu, kým je mlynček založený na zariadení.
- Nedotýkajte sa ostrých hrán nožov – nožovú jednotku držte mimo dosahu detí.
- Mlynček nikdy neskladajte zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- Mlynček nikdy nepúšťajte na dlhšie než 30 sekúnd bez zastavenia, aby ste neznižovali jeho životnosť. Po dosiahnutí správnej konzistencie obsahu ho hneď vypnite.
- Spracovávanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové súčasti.
- Ak mlynček nebude založený správne, zariadenie nebude fungovať.
- Používajte len na spracovávanie suchých zložiek.

rady

Bylinky sa najlepšie melú, keď sú čisté a suché.

tabuľka odporúčaných rýchlostí

nástroj/doplnok	**funkcia**	**rýchlosť**	**maximálna kapacita**
nožové listy	Príprava koláčov	1 – 2	1 kg - celková hmotnosť
	Vtieranie tuku do múky Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií	2 1 – 2	250 g - hmotnosť múky
	Sekanie a príprava kaše	2	400 g - celková hmotnosť čistého mäsa
	Miešanie hustých polievok (400ml tekutiny do 400g suchých ingrediencií) Redšie polievky a mlieko	najprv 1 a potom zvýšiť na 2	800 g 600 ml
nástroj na prípravu cesta (ak je dodaný)	Kvasené zmesi	2	340 g - hmotnosť múky
emulzifikačný nástroj	Krém Majonéza	1 – 2 2	250 ml 300 g, olej
kotúče – krájanie/strúhanie	Tuhé druhy potravín, ako je mrkva, tvrdé syry Mäkké druhy potravín, ako sú uhorky, paradajky	2 1	– –
lis na citrusové plody (ak je dodaný)	Citrusové plody	1	–
mixér (ak je dodaný)	Každý spôsob spracovania	2	1.2 litra
sklenený mlynček (ak je dodaný)	Bylinky	2	10g
	Orechy, kávové zrná	2	50g
	Nevarené mäso, hovädzie mäso – narežte na kocky približnej veľkosti 2,5 cm	2 (5 s)	50g

používanie doplnkov

Pri používaní všetkých doplnkov si pozrite tabuľku odporúčaných rýchlostí.

⑱ nožové listy

Nožové listy sú najvšestrannejším doplnkom. Dĺžka spracovávania určuje dosiahnutú štruktúru zložiek. Na dosiahnutie hrubšej štruktúry používajte pulzný chod. Nožové listy používajte na prípravu cesta na koláče a sladké pečivo, na sekanie surového a vareného mäsa, zeleniny a orechov, na mixovanie nátierok, dipov a polievok a na drvenie chleba a sladkého pečiva na omrvinky.

To môže byť tiež použitý pre yeasted cestové zmesi ak cesto nástroj nie je súčasťou dodávky.

rady

- Potraviny, ako sú mäso, chlieb a zelenina, najprv narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Sladké pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a potom za chodu zariadenia vkladať do plniacej trubice.
- Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky, pričom ho narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Dávajte si pozor na to, aby ste spracovanie potravín neprehnali.

⑲ nástroj na prípravu cesta (ak je dodaný)

Používajte na miešanie kvaseného cesta.

- Do nádoby vložte suché zložky a za chodu zariadenia do nej cez plniacu trubicu pridajte tekutinu. Zariadenie nechajte v chode, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta, čo trvá približne 60 sekúnd.
- Opakované premiesenie cesta robte už len rukami. Opakované premiesenie cesta zariadením sa už neodporúča, lebo by mohlo znížiť stabilitu zariadenia.

⑳ emulzifikačný nástroj

Používajte ho len na prípravu ľahkých zmesí, ako je napríklad krém a majonéza.

rady

- Pred použitím sa uistite, že nádoba a nástroj sú čisté a nie sú mastné.

㉑ krájacie/strúhacie kotúče

Používanie kotúča.

obojstranný krájací/strúhací kotúč
Krájaciu stranu kotúča používajte na krájanie syra, mrkvy, zemiakov, kapusty, uhoriek, cukety, cvikly a cibule. Strúhaciu stranu kotúča používajte na strúhanie syra, mrkvy, zemiakov a potravín podobnej štruktúry.

bezpečnosť

- **Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa rezací kotúč úplne nezastaví.**
- **S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.**

používanie rezacích kotúčov

1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ ④.
2 Kotúč držte za jeho stredové držadlo a založte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor.
3 Založte veko.
4 Vložte zložky do plniacej trubice.
5 Zariadenie zapnite a zložky tlačte posúvačom rovnomerne nadol – **nikdy nevkladajte doplniacej trubice prsty.**

rady

- Používajte čerstvé potraviny.
- Nerežte potraviny na príliš malé kúsky. Vyplňte úplne šírku plniacej trubice. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovávania kĺzali po stranách.
- Potraviny vkladané zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne.
- Na kotúči alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín.

㉒ lis na citrusové plody (ak je dodaný)

Používajte ho na vytláčanie šťavy z citrusových plodov (ako sú napríklad pomaranče, citróny, limety a grepy).

ⓐ výtlačný kužeľ
ⓑ sitko

používanie lisu na citrusové plody

1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
2 Do nádoby založte sitko – pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej pozície priamo nad rukoväťou nádoby.
3 Výtlačný kužeľ umiestnite na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu.
4 Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie pritláčajte na výtlačný kužeľ.

- **Ak sitko nebude riadne zaistené v potrebnej pozícii, lis na citrusové plody nebude fungovať.**
- Ak budete chcieť dosiahnuť najlepšie výsledky odšťavovania, ovocie určené na odšťavovanie držte a odšťavujte v izbovej teplote a pred odšťavením ho rukou pogúľajte po stole.
- Pri odšťavovaní ovocia ním hýbte zo strany na stranu, lebo to pomáha vytláčať z neho šťavu.
- Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia sitko pravidelne vyprázdňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.

ošetrovanie a čistenie

- Stroj pred čistením vždy vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- **S rezacími nožmi a kotúčmi manipulujte opatrne, pretože sú extrémne ostré.**
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvní chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou, namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor blokovacieho zariadenia (zámku) bol čistý a bez zvyškov potravín.
- Pohonnú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky ⑨.

mixér/mlynček

1 Vyprázdnite mixovaciu nádobu/nádobu mlynčeka a odskrutkujte nožovú jednotku mixéra jej pootočením do pozície odistenia .
2 Nádobu/nádobu poumývajte ručne.
3 Z nožovej jednotky zložte tesniaci krúžok a umyte ho.
4 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykartáčujte ich v mydlovej vode, potom ich opláchnite tečúcou vodou. **Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
5 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

všetky ostatné diely

- Rukami ich poumývajte a vysušte.
- Nádoby je bezpečné umývať aj v umývačke riadu na hornom rošte. Časti robota na umývanie neukladajte na spodný rošt priamo nad vyhrievací element. Odporúča sa krátky program pri nízkej teplote (maximálne 50°C).

časť robota	**časti robota vhodné na umývanie v umývačke**
hlavná nádoba, veko, posúvač	✔
nožové listy, nástroj na prípravu cesta	✔
emulzifikačný nástroj	✔
odpojiteľný pohonný hriadeľ	✔
kotúča	✔
lis na citrusové plody	✔
mixovacia nádoba mixéra, veko, plniaca zátka	✔
sklenená nádoba mlynčeka	✔
nožová jednotka a tesnenie na mixér a mlynček	✘
špachtľa	✔

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prívodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.
- **Pokiaľ sa vyskytnú nejaké problémy s činnosťou kuchynského robota, potom sa ešte pred zavolaním servisu pozrite do príručky na odstraňovanie problémov.**

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.
Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.
Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dílerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.
Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou.
Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

príručka na odstraňovanie problémov		
Problém	**Príčina**	**Riešenie**
Kuchynský robot nepracuje.	Robot nedostáva elektrickú energiu.	Skontrolujte, či je robot napojený na prívod elektrickej energie.
	Nádoba nie je správne upevnená na pohonnú jednotku.	Skontrolujte, či je nádoba správne zaistená a či je rukovať oproti pravej strane.
	Veko nádoby nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je blokovanie nádoby umiestnené správne do oblasti rukoväti. **Robot nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založená nádoba a veko.** Pokiaľ sa nepotvrdí žiadna vyššie uvedená príčina, potom skontrolujte poistky na domovom rozvode.
Mixér/mlynček nepracuje	Mixér/mlynček nie je správne zaistený v potrebnej pozícii.	Mixér/mlynček nebude fungovať, ak nebude správne založený do bezpečnostných uzáverov.
	Mixér/mlynček nie je správne zmontovaný.	Skontrolujte, či je nožová jednotka dobre priskrutkovaná na mixovaciu nádobu/nádobu mlynčeka.
Robot sa zastavil v priebehu činnosti	Robot je preťažený, prekročila sa jeho maximálna kapacita.	Skontrolujte si maximálnu kapacitu udvedenú v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
	Veko nie je zaistené	Skontrolujte, či je veko správne zaistené.
Cez základňu nožovej zostavy vyteká/vypadáva obsah mixéra/mlynčeka.	Chýba tesnenie Tesnenie nie je správne založené Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené. Pokiaľ si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite sa do odseku „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Malý výkon nástrojov alebo doplnkov	Pozrite sa na pokyny odstavca „Používanie doplnkov“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.	

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

заходи безпеки

- Леза та диски - дуже гострі, тому будьте обережні. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – це може пошкодите ручку та спричинити травму.
- Завжди знімайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Не опускайте руки або інше кухонне приладдя у чашу/чаші під час роботи комбайну.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання: -
  - перед установкою або зніманням деталей;
  - якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь подавальну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач/і, що додається (ються).
- **Ніколи не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна без чаші комбайну або келиха подрібнювача.**
- Перед зніманням кришки із чаші або міксера/подрібнювача із блоку електродвигуна:-
  - вимкніть прилад;
  - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу міксера/ подрібнювача із ножового блоку.
- Перед змішуванням рідини, остудіть її до кімнатної температури.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути.).
- **Надмірна дія на механізм блокування може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- **Завжди вимикайте кухонний комбайн від мережі, коли він не використовується.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Технічне обслуговування».
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неналежне використання комбайна/міксера може спричинити травму.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.
  Інші заходи безпеки щодо кожної насадки вказані у відповідному розділі «використання насадок».

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЕС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Перед першим використанням

1 Зніміть пластикові захисні покриття із леза. **Будьте обережні, воно дуже гостре.** Не зберігайте це покриття, оскільки воно призначене тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
2 Вимийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'

покажчик

комбайн

① штовхач
② напрямна трубка
③ кришка
④ зйомний привідний вал
⑤ чаша з привідним валом
⑥ блок електродвигуна
⑦ регулятор швидкості/імпульсний режим
⑧ захисне блокування
⑨ відсік для зберігання шнуру (позаду)

міксер (при наявності)

⑩ ножовий блок
⑪ ущільнювальне кільце
⑫ чаша
⑬ ковпачок заливального отвору
⑭ кришка

Скляний багатофункціональний подрібнювач (при наявності)

⑮ склянка
⑯ ущільнювальне кільце
⑰ ножовий блок

насадки

Не всі перелічені нижче насадки входять до комплектації вашого кухонного комбайну. Набір насадок залежіть від моделі приладу.

⑱ ніж
⑲ насадка для вимішування тіста (при наявності)
⑳ емульсифікатор
㉑ диск для товстої нарізки/крупного натирання
㉒ соковижималка для цитрусових (при наявності)
㉓ лопатка

Як користуватися кухонним комбайном

1 Встановіть чашу, зіставив ▽ на чаші з ▲ на блоку електродвигуна, поверніть за годинниковою стрілкою ❶ до повної фіксації ▼▲.
2 Встановіть насадку на вал чаші.
Примітка: зйомник привідний вал ④ слід встановлювати тільки при використанні дисків, або цитрусової соковижималки.
- Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.

3 Встановіть кришку ❷ так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.
- **Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).**

4 Підключіть прилад до мережі електропостачання, увімкніть його та оберіть швидкість. (Дивіться таблицю рекомендованих швидкостей).
- **Комбайн не буде працювати якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Напрямна трубка та ручка чаші повинні бути розміщенні справа.**
- Використовуйте імпульсний режим (**P**) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.

5 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.
- **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку. Увага!**
- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помелу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.
- Під час додавання мигдалевої есенції або присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки існує ризик стійкого пофарбування.

як користуватися міксером (при наявності)

1 Установіть ущільнювальне кільце ⑪ у ножовий блок ⑩ так, щоб воно правильно увійшло до пазів.
- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**

2 Візьміться за тильну сторону ножового блоку ⑩ та вставте ножовий блок у чашу. Поверніть проти годинникової стрілки до клацання ❸. Див. малюнки на зворотній стороні ножового блоку:
🔓 – розблокована позиція
🔒 – заблокована позиція
Якщо міксер було зібрано неправильно, він не працюватиме.

3 Покладіть інгредієнти до чаші.
4 Накрийте чашу кришкою та поверніть за годинниковою стрілкою ❹ до клацання.
5 Помістіть чашу комбайна на блок електродвигуна, зіставте ▽ на чаші комбайну з ▲ на блоку, поверніть за годинниковою стрілкою ❺, щоб заблокувати ▼▲.
- **Якщо міксер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

6 Оберіть потрібну швидкість (Дивіться таблицю рекомендованих швидкостей) або скористайтеся імпульсним режимом.

Заходи безпеки
- **Перед змішуванням рідини, остудіть її до кімнатної температури.**
- Будьте обережні із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Експлуатація міксера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.
- Експлуатація міксера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.
- Ніколи не вмикайте порожній міксер.
- Щоб подовжити термін дії міксеру, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд.
- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.

Корисні поради
- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до міксера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливального отвору. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію крізь отвір у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.

- Якщо міксер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно випорожняйте чашу.
- Не використовуйте міксер як ємність для зберігання. Він має залишатися порожнім до та після використання.
- Ніколи не перемішуйте більш, ніж 1,2 літрів рідини; під час змішування холодних сумішей, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.

для використання подрібнювача (при наявності)

Подрібнювач використовується для подрібнення трав, горіхів та кавових зерен

1 Помістіть інгредієнти у чашу ⑮.
2 Встановіть ущільнювальне кільце ⑯ на ножовий блок ⑰.
3 Переверніть ножовий блок. Опустіть його на чашу ножами до низу.
4 Накрутіть ножовий блок на чашу руками до упору ❻. Див. малюнки на зворотній стороні ножового блоку:
   – розблокована позиція
   – заблокована позиція
5 Встановіть подрібнювач на блок електродвигуна, зіставте ▽ на подрібнювачі з ▲ на блоку та поверніть за годинниковою стрілкою ❼, щоб заблокувати ▼▲.
6 Включіть на максимальну швидкість або використовуйте імпульсивний режим.

Заходи безпеки

- Ніколи не встановлюйте ножовий блок на кухонний комбайн без чаші.
- Не відкручуйте чашу, якщо на приборі встановлений подрібнювач.
- Не торкайтеся гострих лез – тримайте ножовий блок у місцях, які недоступні дітям.
- Не знімайте подрібнювач до повної зупинки лез.
- Для забезпечення довгої служби робіть перерви через кожні 30 секунд роботи. Вимикайте подрібнювач, як тільки досягнете достатньої консистенції.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, оскільки вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Пристрій не буде працювати нормально, якщо подрібнювач встановлений неправильно.
- Використовуйте тільки сухі інгредієнти.

Корисні поради

Найкраще подрібнювати сухі чисті трави.

Таблиця рекомендованих швидкостей

Інструмент/насадка	**Призначення**	**Швидкість**	**Максимальне завантаження**
ніж	Приготування тіста для випікання	1 – 2	1кг загальна вага
	Розтирання жиру з борошном Додавання води для змішування інгредієнтів для виробів із борошна	2 1 – 2	250 г вага борошна
	Подрібнення та приготування пюре	2	400 г порізаного нежирного м'яса загальна вага
	Густі супи (400 мл рідини та до 40% сухих інгредієнтів) Рідкі супи/молоко	почніть з 1 або збільште до 2	800 г 600 мл
насадка для вимішування тіста (при наявності)	Дріжджові суміші	2	340 г / вага борошна
емульсифікатор	Вершки Майонез	1 – 2 2	250 мл 300 г масла
диски – нарізка/натирання	Тверді продукти – морква, твердий сир М'якіші продукті – огірки, томати	2 1	– –
соковижималка для цитрусових (при наявності)	Цитрусові	1	–
міксер (при наявності)	Усі види обробки продуктів	2	1,2 літри
подрібнювач льоду (при наявності)	Трави	2	10 г
	Горіхи, кавові зерна	2	50 г
	Сире м'ясо – біфштекси: порізати кубиками по 2,5 см.	2 (5 сек)	50 г

Використання насадок

Дивись таблицю рекомендованих швидкостей для кожної насадки.

⑱ ніж

Ніж – найбільш універсальна з усіх насадок. Тривалість обробки визначає кінцеву структуру.
Для отримання грубої текстури використовуйте імпульсивний режим.
Використовуйте ніж для приготування пирогів та тіста, рубки сирого і приготовленого м'яса, нарізки овочів, горіхів, паштетів, підливок, супів-пюре та крамблов із бісквіту і хлібу.

Вона також може бути використаний для дріжджового тіста сумішей, якщо тісто інструмент не поставляються.

корисні поради

- Наріжте м'ясо, хліб, овочі та подібні інгредієнти кубиками по 2 см перед обробкою.
- Печиво слід покришити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
- Слідкуйте за тім, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.

⑲ насадка для вимішування тіста

(при наявності)

Використовується для дріжджового тіста

- Розтошуйте сухі інгредієнти у чашці та додавайте рідину у процесі роботи приладу по трубці. Продовжуйте до тих пір поки не утвориться гладкий пружний ком тіста, що як правило займає 60 секунд.
- Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується виповнювати повторне замішування у чашці, так як це може призвести до нестійкої роботі комбайну.

⑳ Емульсіфікатор

Використовуйте тільки для легких сумішей – яєчних соусів, майонезі.

Корисні поради

- Перед використанням ретельно видалите усі залишки жиру із чаші та інструменту.

㉑ Диски для нарізки/натирання

Використання диску

Двосторонній диск для нарізки/натирання
Використовуйте сторону тертки для натирання сиру, моркви, картоплі та подібних продуктів.
Використовуйте сторону нарізки для сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, кабачків, буряку та лука.

Заходи безпеки

- **Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю .**
- **Різальні диски дуже гострі, тому будьте обережні.**

Як користуватися дисками.

1 Установіть зйомник привідний вал і чашу на блок електродвигуна ④.
2 Тримаючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною до верху.
3 Установіть кришку
4 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки.
5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача – **ніколи не опускайте пальці до напрямної трубки.**

Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки.
- Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- На диску чи на чаші завжди залишається невелика кількість продуктів після закінчення обробки.

㉒ соковижималка для цитрусових

(при наявності)

Призначений для вижимання соку із цитрусових (наприклад, із апельсинів, лимонів, лайму і грейпфрутів).

ⓐ конус
ⓑ сито

Як користуватися соковижималкою для цитрусових

1 Установіть привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
2 Установіть сито на чашу так, щоби держак сита знаходився прямо над держаком чаші.
3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
4 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.

- **Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, соковижималка для цитрусових не працюватиме.**
- Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вижимати при кімнатній температурі. Перед вижиманням покатайте фрукт рукою по робочому місцю.
- Щоб покращити вижимання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
- При вижиманні великої кількості фруктів регулярно очищайте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- **Леза та диски – дужі гострі, тому будьте уважні.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоб зона поряд з механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑨.

міксер/подрібнювач

1 Спорожніть чашу/подрібнювач, викрутіть ножовий блок, повернувши його у положення «розблоковано» 🔓.
2 Помийте чашу/подрібнювач вручну.
3 Зніміть та вимийте ущільнювальне кільце.
4 Не торкаючись гострих лез, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
5 Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.

Інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.
- Дозволяється мити інші деталі на верхній полиці посудомийної машини. Не рекомендується розміщувати деталі на нижній полиці прямо над нагрівальним елементом. Рекомендується використовувати коротку програму із низькою температурою (максимум 50°C).

Деталь	**Деталь, яку можна мити у посудомийній машині**
основна чаша, кришка, штовхач	✔
ножі, насадка для вимішування тіста	✔
емульсифікатор	✔
зйомник привідний вал	✔
диску	✔
соковижималка для цитрусових	✔
чаша міксеру, кришка, ковпачок заливального отвору	✔
скляний келих подрібнювача	✔
ножовий блок та ущільнювачі міксера та подрібнювача	✘
лопатка	✔

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- **Якщо в вас виникли труднощі з роботою комбайну, перш ніж дзвонити до сервісної служби прочитайте посібник з усунення несправностей.**

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
- зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ЕС 2002/96/EC.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.
Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.
Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітнику на колесах.

Посібник із усунення несправностей		
Проблема	**Причина**	**Рішення**
Комбайн не працює.	Не постачається живлення.	Переконайтеся, що комбайн було підключено до електромережі.
	Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна.	Переконайтеся, що чашу було встановлено правильно й ручка чаші знаходиться праворуч.
	Кришку чаші неправильно зафіксовано.	Переконайтеся, що фіксатор кришки знаходиться в області ручки. **Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.** Якщо жодна із вищеназваних перевірок не розкрила причину несправності, перевірте плавкі запобіжники чи автоматичний вимикач у вашому домі.
Міксер/подрібнювач не працює	Міксер/подрібнювач неправильно заблоковано.	Міксер/подрібнювач не працює, якщо він неправильно заблокований.
	Міксер/подрібнювач неправильно зібрано.	Перевірте, чи правильно встановлено ножовий блок у чаші.
Комбайн зупиняється під час роботи	Комбайн перевантажено/ завантаження вище допустимої норми	Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в таблиці рекомендованих швидкостей.
	Кришку не зафіксовано.	Переконайтеся, що кришку правильно зафіксовано.
Міксер/подрібнювач протикає під основою ножового блока.	Не має ущільнювача Ущільнювач встановлено неправильно Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Технічне обслуговування».
Незадовільна робота інструментів/насадок	Дивіться поради у відповідному розділі «використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحلّ
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي.
	الوعاء غير مركب على وحدة الطاقة بشكل صحيح.	تأكدي من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين.
	غطاء وعاء تحضير الطعام غير مركب بشكل صحيح.	تأكدي من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. **لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب وعاء التقطيع والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.** في حالة عدم حل المشكلة بالحلول أعلاه، تحققي من المنصهر/قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل.
المسيل/المطحنة لا تعمل	المسيل/المطحنة غير مركب/مركبة بشكل صحيح.	لن يعمل المسيل/المطحنة في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل.
	لم يتم تركيب المسيل/المطحنة بالطريقة الصحيحة.	تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق/وعاء الطحن.
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى	تحققي من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
	تم فتح الغطاء العلوي.	تأكدي من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.
تسرب من قاعدة وحدة الشفرات في المسيل/المطحنة.	حلقة الإحكام غير مركبة حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً حلقة الإحكام تالفة.	تحققي من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة .راجعي قسم »الصيانة ورعاية العملاء"
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم »استخدام الملحق« .تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	

العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- **توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأسطح التقطيع هذه الأجزاء حادة جداً.**
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستك. هذا امر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

وحدة الطاقة

- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑨.

المسيل/المطحنة

١ أفرغي الدورق/الوعاء وفكي وحدة شفرات المسيل عن طريقها لفها حتى موضع الفتح 🔓 وذلك لتحريرها.
٢ اغسلي الدورق/وعاء المطحنة يدوياً.
٣ أزيلي حلقة الإحكام واغسليها.
٤ لا تلمسي الشفرات الحادة – قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفراشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. **لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.**
٥ اتركيها تجف في وضع مقلوب.

جميع الاجزاء الاخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- حيث أنه من الآمن غسل هذه المكونات في غسالة الأطباق فبطريقة أخرى يمكن غسلها على الرف العلوي في غسالة الأطباق. تجنبي وضع العناصر على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (٥٠ درجة مئوية كحد أقصى).

العنصر	العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق
السلطانية الرئيسية، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات	✓
سكين التقطيع، أداة العجين	✓
أداة تحضير المستحلب	✓
محور الدوران	✓
الأقراص	✓
عصارة موالح	✓
دورق المسيل والغطاء العلوي وفتحة التعبئة	✓
الوعاء الزجاجي للمطحنة	✓
وحدة الشفرات وحلقة الإحكام الخاصة بالمسيل والمطحنة	✗
مقشطة	✓

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- **اذا واجهتم اية مشاكل في تشغيل الجهاز، فالرجاء مراجعة دليل تحري الخلل واصلاحه ادناه قبل طلب المساعدة.**
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريتي منه الجهاز.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقا لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد.

للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

استخدام الملحقات

راجعي جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

⑱ سكين التقطيع

يعتبر سكين التقطيع أكثر الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد طول فترة التشغيل القوام الناتج. للحصول على قوام خشن، استخدمي وضع التشغيل النبضي.
استخدمي سكين التقطيع لتحضير الكيك والمعجنات أو فرم اللحم الخام أو المطهي، استخدميه أيضاً لتحضير الخضراوات والمكسرات والفطائر والمغموسات والحساء المهروس وأيضاً لتحضير كسر البسكويت والخبز.

كما ويمكن استعمالها ايضا لامزجة الدقيق والخميرة اذا لم تزود اداة العجن.

تلميحات

- قطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم قبل التحضير.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز.
- عند تحضير المعجنات استخدمي الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢سم.
- توخي الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.

⑲ أداة العجين (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

- ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين، تستغرق هذه العملية نحو ٦٠ ثانية.
- أعيدي العجن بيديك فقط. غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

⑳ أداة تحضير المستحلب

تستخدم مع الخلطات الخفيفة فقط مثل القشدة والمايونيز.

تلميحات

- تأكدي من نظافة الوعاء والأداة وعدم وجود أي دهون قبل الاستخدام.

㉑ أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

استخدام قرص التقطيع.
سطح التقطيع/التقطيع الطولي القابل للعكس

استخدمي جانب التقطيع الطولي مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام.
استخدمي جانب التقطيع مع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والكوسة والبنجر والبصل.

لسلامتك

- **يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.**
- **توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع – أسطح التقطيع حادة جداً**

استخدام أسطح التقطيع

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب ④.
٢ امسكي سطح التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي السطح على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
٣ ركبي الغطاء العلوي.
٤ أدخلي الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات.
٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات – **احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات.**

تلميحات

- استخدمي مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات ممتلئ بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

㉒ العصارة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح (مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت).

ⓐ مخروط العصر
ⓑ المصفاة

استخدام العصارة

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.
٢ ركبي المصفاة في السلطانية – تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.
٣ ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأديريه حتى يستقر تماماً في القاع.
٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

- **لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.**
- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.

استخدام المطحنة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي المطحنة في طحن الأعشاب والمكسرات وحبوب القهوة.

١ ضعي المكونات في وعاء الطحن ⑮.
٢ ركبي حلقة الإحكام ⑯ في وحدة الشفرات ⑰.
٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل وعاء الطحن بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
٤ اربطي وحدة الشفرات في وعاء الطحن بإحكام باستخدام أصابعك ❻. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:
= موضع الفتح
= موضع القفل
٥ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة ▽ الموجودة على المطحنة مع العلامة ▲ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المطحنة في اتجاه عقارب الساعة ❼ حتى تستقر في موضع القفل ▼▲.
٦ شغلي المطحنة على السرعة القصوى أو استخدمي وظيفة التشغيل النبضي.

لسلامتك

- يحذر تركيب وحدة الشفرات في جهاز تحضير الطعام بدون تركيب وعاء الطحن.
- يحذر فك وعاء الطحن عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة - ابعدي وحدة الشفرات عن متناول الأطفال.
- يحذر إزالة المطحنة قبل توقف الشفرات تماماً.
- لضمان إطالة عمر المطحنة، لا تشغليها لفترة متواصلة أطول من ٣٠ ثانية. أوقفي تشغيل المطحنة بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لا ينصح بمعالجة التوابل حيث قد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- استخدمي المكونات الجافة فقط.

تلميحات

يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة.

جدول السرعات الموصى بها

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة	السعات القصوى
شفرة السكين	عمل الكيك	١ – ٢	إجمالي الوزن ١ كغم
	فرك السمن مع الدقيق	٢	وزن الدقيق ٢٥٠ غرام
	إضافة الماء لمزج محتويات المعجنات	١ – ٢	
	الفرم والهرس	٢	إجمالي الوزن لفرم اللحم اللين ٤٠٠ غرام
	خليط الحساء الكثيف (سائل ٤٠٠ مللي إلى ٤٠٠ جرام محتويات جافة)	ابدئي بالسرعة ١ ثم زيديها إلى السرعة ٢	٨٠٠ غرام
	خلطات الحساء / الحليب الخفيفة		٦٠٠ مل
اداة العجن (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)	خلطات ذات خميرة	٢	وزن الدقيق ٣٤٠ غرام
أداة تحضير المستحلب	القشدة	١ – ٢	٢٥٠ مل
	المايونيز	٢	٣٠٠ غرام زيت
أقراص – التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)	عناصر الطعام الصلبة مثل الجزر، الجبنة الصلبة	٢	–
	العناصر الليّنة مثل الخيار، الطماطم	١	–
عصارة موالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)	الحمضيات	١	–
المطحنة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)	كل العمليات	٢	٢,١ لتر
المطحنة الزجاجية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)	الأعشاب	٢	١٠ غرام
	المكسرات، حبوب القهوة	٢	٥٠ غرام
	قطع اللحم غير المطهية استيك بقريب ذ قطعيها إلى مكعبات بطول ٢,٥ سم	٥ (٢ ثواني)	٥٠ غرام

قطع ملحقة اضافية

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع جهاز تحضير الطعام. تعتمد الملحقات على طرازات الأجهزة المختلفة.

⑱ شفرة السكين
⑲ اداة العجن (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
⑳ أداة تحضير المستحلب
㉑ سطح التقطيع السميك / التقطيع الطولي (البشر) الخشن
㉒ عصارة موالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉓ مقشطة

لاستعمال جهاز معالجة الطعام

١ ركبي السلطانية عن طريق محاذاة العلامة ▽ الموجودة على السلطانية مع العلامة ▲ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور)، لفي السلطانية في اتجاه عقارب الساعة ❶ لحين استقرارها في موضع القفل ▼▲.
٢ ركبي الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.

ملاحظة: يجب تركيب محور الدوران القابل للفك والتركيب ④ فقط في حالة استخدام أقراص التقطيع أو العصارة أو مضرب البيض الثنائي.

- ركبي دائماً وعاء التقطيع والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.

٣ ركبي الغطاء العلوي ❷ – مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.

- **لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).**

٤ وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربي ثم شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة. (راجعي جدول السرعات الموصى بها).

- **لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدي من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.**
- استخدمي مفتاح وضع التشغيل النبضي (**P**) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.

٥ اتبعي الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحقات ووعاء التقطيع.

- **أوقفي دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.**

ملاحظة هامة

- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

لاستعمال المسيل (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

١ ركبي حلقة الإحكام ⑪ على وحدة الشفرات ⑩ - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.

- **إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.**

٢ أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات ⑩ وركبي الشفرات داخل الدورق – ثم أديريها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل ❸. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔓 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

لن يعمل المسيل في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.

٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
٤ ركبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ❹. حتى إحكام القفل. ركبي غطاء فتحة التعبئة.
٥ ضعي المسيل على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة ▽ الموجودة على المسيل مع العلامة ▲ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المسيل في اتجاه عقارب الساعة ❺ حتى يستقر في موضع القفل ▼▲.

- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.**

٦ حددي السرعة المطلوبة (راجعي جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمي تحكم التشغيل النبضي.

السلامة

- **يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.**
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المسيل فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المسيل فارغاً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمسيل، لا تشغليه لمدة أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة – لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

ملاحظات مفيدة

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيلي غطاء فتحة التعبئة. ثم صبّي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- جرش الثلج – استخدمي وضع التشغيل النبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح.
- لخلط مكونات جافة – قطّعيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- لا تستخدمي المسيل كحاوية تخزين .حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- لا تخلطي سعة أكبر من ٢،١ لتر – استخدمي سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

عربي

قبل قراءة التعليمات الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.

السلامة

- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. **امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيدا عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.**
- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض – حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلي سكين التقطيع دائما قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع.
- أبقي على يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع ودورق المسيل أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربي.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربي:–
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- لا تستخدمي أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية .استخدمي دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- **يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق المسيل أو وعاء الطحن الخاص بالمطحنة.**
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن وعاء تحضير الطعام أو إزالة المسيل/المطحنة عن وحدة الطاقة:–
  - أوقفي تشغيل الجهاز؛
  - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
  - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المسيل أو المطحنة عن وحدة الشفرات.
- يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.
- لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- **سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.**
- **افصلي دائماً جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربي في حالة عدم استخدامه.**
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخن.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي انخفاض في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو لمن دون خبرة أو معرفة بالجهاز، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل الشخص المسئول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسئولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام/المسيل إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.

راجعي القسم ذي الصلة من خلال قسم "استخدام الملحقات" لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة بالنسبة لكل ملحق على حدة.

قبل التوصيل بالكهرباء

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

١ أزيلي أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. **توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً.** يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.

٢ اغسلي الأجزاء "راجعي قسم الرعاية والتنظيف".

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام

① عصا دفع الطعام
② انبوب التغذية
③ غطاء
④ عمود ادارة قابل للفصل
⑤ السلطانية مع محور الدوران
⑥ وحدة الطاقة
⑦ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
⑧ أقفال الأمان
⑨ مخزن السلك (في الخلف)

المسيل (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

⑩ وحدة الشفرة
⑪ حلقة إحكام الإغلاق
⑫ الدورق
⑬ فتحة التعبئة
⑭ غطاء

المطحنة الزجاجية متعددة الاستخدامات (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

⑮ وعاء الطحن
⑯ حلقة إحكام الإغلاق
⑰ وحدة الشفرة

HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

40975/1